

AVV-Schnellwarnungen in Kraft getreten

(as) Mit Wirkung vom 08.09.2016 ist die Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel (AVV Schnellwarnsystem - AVV SWS) vom 08.09.2016 (GMBI. 2016 Nr. 39, S. 770) in Kraft getreten. Hierdurch soll das einheitliche Verfahren der Nutzung des Schnellwarnsystems nach Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 geregelt werden. In dieser Verordnung wurden Begriffsbestimmungen, nationale Kontaktstellen, Meldeverantwortlichkeit für Lebens- und Futtermittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände, Kriterien für die Meldungen und Risikokriterien für die Bearbeitung und Weitergabe der Meldungen definiert.

Änderung der lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung

(mm) Durch die lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung werden Verstöße gegen unmittelbar geltendes Gemeinschaftsrecht oder Unionsrecht im Bereich des Lebensmittelrechts sanktioniert. Aufgrund der Änderung und Aufhebung jeweils eines dieser Rechtsakte sowie der erforderlichen Berücksichtigung zweier neuer unmittelbar geltender EU-Rechtsakte wurden durch die Zehnte Verordnung zur Änderung der Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung vom 27.09.2016 die bestehenden Sanktionsregelungen ergänzt und die statischen Verweisungen entsprechend aktualisiert bzw. ergänzt. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 322/2014 mit Sondervorschriften nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima wurde aufgehoben und durch die Durchführungsverordnung (EU) 2016/6 ersetzt. Geändert wurde die Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (TSE-Schutzmaßnahmen) und die Durchführungsverordnung (EU) 2015/943 (Sondervorschriften für die Einfuhr getrockneter Bohnen aus Nigeria). Neu eingeführt werden Sanktionsvorschriften für die Durchführungsverordnung (EU) 2016/166 (Einfuhr von Betelblättern aus Indien). Die Änderungsverordnung wurde am 11.10.2016 im Bundesgesetzblatt I S. 2202 veröffentlicht.

Änderung relevanter Normen des Verwaltungs- und Prozessrechtes

(mm) Erneut wurden Normen und deren Fundstelle des allgemeinen und speziellen Verwaltungsrechtes sowie des Prozessrechtes auf Bundesebene geändert, die für unsere Arbeit von Bedeutung sein können.

Zivilprozessordnung (ZPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 05.12.2005 (BGBl. I S. 3202; 2006 I S. 431; 2007 I S. 1781), zuletzt geändert durch Artikel 1 Gesetzes über das Verfahren in Familiensachen und in den Angelegenheiten der freiwilligen Gerichtsbarkeit sowie zur Änderung des Sozialgerichtsgesetzes, der Verwaltungsgerichtsordnung, der Finanzgerichtsordnung und des Gerichtskostengesetzes vom 14.10.2016 (BGBl. I S. 2222 vom 18.10.2016).

Strafprozessordnung (StPO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 07.04.1987 (BGBl. I S. 1074, 1319), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes zur Verbesserung der Bekämpfung des Menschenhandels und zur Änderung des Bundeszentralregistergesetzes sowie des Achten Buches Sozialgesetzbuch (BGBl. I S. 2226 vom 11.10.2016).

Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19.03.1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Sachverständigenrechts und zur weiteren Änderung des Gesetzes zur Einführung von Ausschreibungen für Strom aus erneuerbaren Energien und zu weiteren Änderungen des Rechts der erneuerbaren Energien (BGBl. I S. 2258 vom 13.10.2016).

Strafgesetzbuch (StGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 13.11.1998 (BGBl. I S. 3322), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Verbesserung der Bekämpfung des Menschenhandels und zur Änderung des Bundeszentralregistergesetzes sowie des Achten Buches Sozialgesetzbuch (BGBl. I S. 2226 vom 11.10.2016).

Bundesregierung verabschiedet Gesetzentwurf zu Genmais-Verbot

(mm) Das Bundeskabinett verabschiedete Anfang November 2016 einen Gesetzentwurf, nach dem der Anbau von in der EU zugelassenen gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Deutschland untersagt werden kann. Das Gesetz zum Genmais sieht dafür zwei Schritte vor. Zunächst wird der Antragsteller aufgefordert, Deutschland bei der Anbaubewilligung in der Europäischen Union auszunehmen. Verweigert der Hersteller des Genmaises oder anderer genveränderter Pflanzen dies, kann die Bundesregierung ein nationales Verbot erlassen. Heikelster Punkt des Verbots ist seine Begründung, denn es soll eine Pflanze gebannt werden, die laut EU bedenkenlos ist. Hier sollen nach dem Gesetzentwurf Bund und Länder zusammenarbeiten. Der Gesetzentwurf wird nun im Parlament und Bundesrat eingebracht.

Genmais wird derzeit in der EU vor allem in Spanien angebaut. Die GVO-Sorten produzieren ein Insektengift und sind deshalb resistent gegen Schädlinge. Außerdem überstehen sie das Besprühen mit Unkrautvernichtern. Die Konzerne machen mit ihren GVO-Produkten weltweit Milliarden-Umsätze. Gegner von GVO verweisen auf nicht geklärte Risiken.

Weichen für eine bessere Schulverpflegung sind gestellt!

(mm) Bundesernährungsminister Christian Schmidt hat Ende September 2016 in Berlin die neue Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule, Dr. Anke Oepping, vorgestellt. Immer mehr Kinder und Jugendliche essen heute in Kitas oder Schulen. Bundesminister Schmidt und NQZ-Leiterin Anke Oepping haben sich daher auch mit Schülern getroffen, um mit ihnen über ihre Ansprüche an eine gute, abwechslungsreiche Verpflegung zu sprechen. Das NQZ soll eine Art Schulessen-TÜV erarbeiten, ein Qualitätsnachweis für Caterer und Anbieter von Schul- und Kitaessen. Gleichzeitig ist das NQZ das Scharnier zwischen Bund und Land. Das NQZ soll gemeinsam mit den Vernetzungsstellen in den Ländern, den Caterern und Schulträgern die Qualitätsstandards so weiterentwickeln, dass sie in der Breite umgesetzt werden. Das NQZ ist ein zentraler Baustein der Qualitätsoffensive des Bundesernährungsministers für besseres Essen in Kita und Schule. Es wird verbindliche Anforderungskriterien erarbeiten, die von Caterern und Essensanbietern erfüllt werden müssen, wenn sie Vertragspartner für Kitas und Schulen werden wollen. Es geht darum, die Wünsche der Schülerinnen und Schüler zu erfragen, denn Ziel ist es, die Akzeptanz für das Schulessen zu steigern. Zudem soll es bundesweit eine einheitliche Benchmark für gutes Kita- und Schulessen geben. Das NQZ hat die Aufgabe, sich die Qualitätsstandards genau anzuschauen und so weiterzuentwickeln, dass sie in der Breite zum Einsatz kommen. Die Leiterin des NQZ, Anke Oepping, kommt aus der Ernährungsbildung. Sie war bisher im Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn tätig.

Mehr Transparenz dank lebensmittelwarnung.de - Internetportal feiert fünfjähriges Jubiläum

(mm) Salmonellen in Sesamkörnern, Glassplitter in Roter Bete oder eine unzureichende Allergenkennzeichnung bei Schokoriegeln - es gibt viele Gründe, warum ein Lebensmittel zurückgerufen werden muss. Seit genau fünf Jahren gibt es deshalb das vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gemeinsam mit den Bundesländern betriebene Internetportal www.lebensmittelwarnung.de. Verbrauchern bietet es die Möglichkeit, aktuelle Lebensmittelwarnungen für ganz Deutschland auf einer zentralen Website einzusehen.

Seit dem Start von www.lebensmittelwarnung.de am 21. Oktober 2011 gab es bislang 510 Warnungen. Die häufigsten Gründe für Warnungen sind mikrobiologische Verunreinigungen z. B. mit Bakterien wie Salmonellen, Campylobacter oder E. Coli. Vor ihnen wurde in 196 Fällen gewarnt. Auch aufgrund von Fremdkörpern wie Glas- oder Metallsplittern wurden in den vergangenen fünf Jahren häufig Produkte zurückgerufen. 135 Warnungen gab es hierzu auf lebensmittelwarnung.de.

Besonders oft wurde in den vergangenen fünf Jahren vor leicht verderblichen Waren aus der Produktkategorie „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ gewarnt (87 Warnungen). Dahinter folgen Waren aus der Kategorie „Milch und Milchprodukte“ (78 Warnungen).

Im Durchschnitt wird die Website etwa 206.000 Mal pro Monat besucht, von knapp 130.000 Besuchern. Im Jahr 2016 steuerten bislang monatlich über 161.000 Menschen www.lebensmittelwarnung.de an. Diese Zunahme spiegelt auch das gestiegene öffentliche Interesse an der Seite wieder.

Auf aktuelle Warnungen wird auch auf dem Social-Media-Kanal Twitter hingewiesen. 5.808 Follower hat der Kanal LMWarnungen bei dem Kurznachrichtendienst.

Bundesländerspezifische Lebensmittelwarnungen können darüber hinaus per RSS-Feed bezogen werden. Das Internetportal www.lebensmittelwarnung.de wird gemeinsam von den für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Ministerien in den Bundesländern und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) betrieben.

Ein Produkt wird immer dann auf lebensmittelwarnung.de genannt, wenn es gesundheitsgefährdend, ekelerregend oder geeignet ist, die Verbraucher zu täuschen, und es sich bereits im Handel und damit unter Umständen auch schon in einzelnen Haushalten befindet. Größtenteils handelt es sich um Hinweise der zuständigen Behörden auf eine Information der Öffentlichkeit oder eine Rückrufaktion durch den Lebensmittelunternehmer. Die Rechtsgrundlage hierfür ist der Paragraph 40 im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Eine neue Warnung wird von einem betroffenen Bundesland eigenständig – ohne Beteiligung des BVL – bei lebensmittelwarnung.de eingestellt. Weitere Bundesländer, in denen das Produkt ebenfalls vertrieben wird, können sich der Warnung anschließen. Die Verbraucher können dadurch erkennen, ob ihr Bundesland betroffen ist. Über eine animierte Deutschlandkarte ist eine Filterung der Warnungen nach Bundesländern möglich.

Das BVL ist hauptsächlich für die technische Betreuung des Portals zuständig. Nur in dem äußerst seltenen Fall, dass ein Produkt bereits Gegenstand einer Meldung im behördeninternen Europäischen Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) ist, in keinem der 16 Bundesländer hergestellt bzw. vertrieben wird und dennoch eine Gefahr für deutsche Verbraucher bestehen könnte (z. B. über den Kauf via Internet), warnt das Bundesamt selbst. Dies ist in den vergangenen fünf Jahren drei Mal der Fall gewesen (www.lebensmittelwarnung.de und www.bvl.bund.de).

Deutsche vertrauen Lebensmittelindustrie

(mm) Der Streit wie Verpackungen zu kennzeichnen seien, tobt seit einiger Zeit zwischen Politik, Industrie, Lobbyisten und Verbraucherschützer. Eine Studie der Marktforscher von Nielsen zeigt jetzt allerdings, dass dem Verbraucher der ganze Wirbel relativ egal ist. Nur jeder fünfte Konsument achtet ganz genau darauf, welche Inhaltsstoffe enthalten sind. Zudem sagt lediglich jeder dritte Bundesbürger, dass er über die Zutaten überhaupt informiert sein will. Das deckt sich mit vergangenen Untersuchungen. Vor zwei Jahren hatte die Uni Göttingen herausgefunden, dass Konsumenten bei Lebensmitteln zwar ein Höchstmaß an Transparenz einfordern, gleichzeitig aber vorhandene Informationen kaum genutzt werden.

Übersicht über Änderungen nationaler Gesetzgebung

(mm) Im Bundesgesetzblatt sowie dem elektronischen Bundesanzeiger wurden u. a. diese weiteren Änderungen von relevanten Gesetzen und Verordnungen bekannt gemacht:

- Bekanntmachung des Durchführungsbeschlusses (EU) 2016/715 der Kommission vom 11.05.2016 über Maßnahmen hinsichtlich bestimmter Früchte mit Ursprung in bestimmten Drittländern der Union gegen die Einschleppung und Ausbreitung des Schadorganismus *Phyllosticta citricarpa* (McAlpine) Van der Aa vom 03.08.2016, BAnz AT 17.08.2016 B2
- Bekanntmachung der in der Bundesrepublik Deutschland amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer (BVL 2016/01/004) vom 26.08.2016, BAnz AT 13.09.2016 B4

- Richtlinie über die Förderung von Innovationen zur Reduktion von Salz, Fetten und Zuckern in Lebensmitteln im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung vom 12.09.2016, BAnz AT 28.09.2016 B3
- Verordnung zur Neustrukturierung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 1998 vom 31.08.2016);
- Neufassung der Futtermittelverordnung (BGBl. I S. 2004 vom 31.08.2016).

EU erlaubt mehr Hilfs- und Zusatzstoffe für Bio-Lebensmittel

(mm) Die EU-Kommission hat mit Zustimmung der Mitgliedsstaaten die Durchführungsverordnung 2016/673 erlassen (ABl. EU L 116/8 vom 30.04.2016). Mit diesen Änderungen werden einige zusätzliche Hilfs- und Zusatzstoffe erlaubt und die Anwendungsbereich einiger bereits zugelassener Zusätze erweitert. Neu als erlaubter Zusatzstoff wird Gellan (E418) in den einschlägigen Anhang VIII der EU-Ökoverordnung aufgenommen. Dabei handelt es sich um einen Vielfachzucker, der von Mikroorganismen hergestellt und als Gelier- und Verdickungsmittel eingesetzt wird. Gellan ist für alle Lebensmittel ohne Mengenbegrenzung zugelassen, über schädliche Wirkungen ist bislang nichts bekannt. Ebenfalls erlaubt wird der Zuckeraustauschstoff Erythrit (E968), allerdings nur „wenn aus ökologischer/biologischer Produktion ohne Einsatz von Ionenaustauschtechnologie gewonnen.“ Hergestellt wird der Zuckeralkohol mikrobiell aus Weizen- oder Maisstärke.

Neu aufgenommen wurden auch Bienen- und Carnaubawachs, jeweils aus Bio-Produktion, als Überzugsmittel für Süßwaren. Erweitert wurde der Einsatzbereich stark tocopherolhaltiger Extrakte (E 306). Bisher waren sie nur als Antioxidans für Fette und Öle erlaubt, nun dürfen sie generell als Oxidationsschutz eingesetzt werden. Auch für Zitronensäure (E330) und Natriumcitrat (E331) wurden Beschränkungen aufgehoben. Bei Lecithin (E322) setzte die Kommission die Verpflichtung, nur aus biologisch Rohstoffen gewonnenes Lecithin einzusetzen, bis 2019 aus. Begründung: „Die für die ökologische/biologische Lebensmittelproduktion geeigneten Qualitäten sind gegenwärtig nicht in ausreichenden Mengen verfügbar.“ Neu zu den nicht deklarationspflichtigen Verarbeitungshilfsstoffen stoßen Thiaminhydrochlorid und Diammoniumphosphat, allerdings nur für die Herstellung von Obstweinen und Met. Die bisherigen Beschränkungen von Natriumcarbonat und Zitronensäure auf wenige Herstellungsprozesse entfallen.

Leitlinien zur flexiblen Umsetzung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit

(mm) Im Amtsblatt der Europäischen Union C 278/1 vom 30.07.2016 erschien die Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2016/C 278/01). Dieser baut auf dem „Overview Report on the State of Implementation of HACCP in the EU and Areas for Improvement“ des Lebensmittel- und Veterinäramts (FVO) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Kommission auf.

Der neue Leitfaden fokussiert nicht nur auf die HACCP-gestützten Verfahren, sondern zielt darauf ab, die Bedeutung der PRPs und der HACCP-Grundsätze im Rahmen eines Managementsystems hervorzuheben. Er soll als Orientierungshilfe die praktische Umsetzung erleichtern und deckt flexible Regelungen für bestimmte Unternehmen ab.

Als allgemeiner Leitfaden richtet er sich in erster Linie an die zuständigen Behörden, um ein gemeinsames Verständnis der Rechtsvorschriften zu gewährleisten.

Gemäß Anhang I sollte jeder Lebensmittelunternehmer im Rahmen eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit vor der Einführung HACCP-gestützter Verfahren PRPs als Grundlage für eine wirksame Umsetzung der HACCP Grundsätze einführen und umsetzen. Dabei sind die entsprechenden rechtlichen Anforderungen gemäß den geltenden Hygieneverordnungen zu berücksichtigen. Beispiele für PRPs werden angeführt und erläutert. Im Anhang II wird anschaulich erläutert, wie die HACCP Grundsätze praxisnah angewandt werden können. Dabei stützt sich der Leitfaden auf die Grundsätze

des Codex Alimentarius Dokuments CAC/RCP 1-1969 und soll als Orientierungshilfe für die Ausarbeitung und Durchführung von HACCP-gestützten Verfahren verstanden werden.

Die sieben HACCP-Grundsätze werden als praktisches Modell, mit dem sich relevante Gefahren für die menschliche Gesundheit ermitteln und beherrschen lassen, erläutert. Im Anhang III werden schlussendlich flexible Regelungen für bestimmte Lebensmittelbetriebe dargelegt, um die Verhältnismäßigkeit der Kontrollmaßnahmen zu wahren, indem sie an Art und Größe des Betriebs angepasst werden. So wird z.B. angeführt, dass dem Erwägungsgrund 15 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 folgend nicht in allen Fällen CCPs bestimmt werden müssen. Wenn im Rahmen der Gefahrenanalyse nachgewiesen werden kann, dass keine CCPs in Betracht gezogen werden müssen, können PRPs zur Gefahrenbeherrschung ausreichen. Die Flexibilisierung dient in erster Linie dazu, die Anzahl der CCPs zu reduzieren und eine ablehnende Haltung v.a. kleinerer Betriebe gegenüber der Einrichtung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit oder bestimmter Teile davon zu vermeiden. Es wird ausdrücklich festgehalten, dass die Lebensmittelsicherheit dadurch allerdings nicht beeinträchtigt werden darf.

Weitere Entscheidungen zu beantragten gesundheitsbezogenen Angaben

(mm) Am 17.08.2016 erschienen die beiden Verordnungen (EU) 2016/1379 (ABl. EU L 222/1) und (EU) 2016/1381 (ABl. EU L 222/8) der Kommission vom 16.08.2016 die jeweils die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern beinhalten. Damit wurden beantragte Angaben abgelehnt, z.B. „Kohlenhydratlösungen tragen zur Aufrechterhaltung der Ausdauerleistung bei längerem Ausdauertraining bei.“, „Colief®/Lactase-Enzym verringert die Lactosebelastung der Säuglingsnahrung und mildert die Auswirkungen der unzureichenden Verdauung von Lactose bei Säuglingen, die unter Koliken leiden und nicht in der Lage sind, die Lactose in ihrer Nahrung vollständig zu verdauen.“

Am 18.08.2016 wurde die Verordnung (EU) 2016/1389 im Amtsblatt der Europäischen Union L 223/55 veröffentlicht und mit ihr eine gesundheitsbezogene Angabe betreffend die Entwicklung und Gesundheit von Kindern (sog. Kinder-Claim) zugelassen. Kinder-Claims werden nicht in die Verordnung (EG) Nr. 432/2012 mit der Liste anderer gesundheitsbezogener Angaben als Angaben über die Reduzierung des Krankheitsrisikos und als Kinder-Claims aufgenommen. Sie können über das EU Register on nutrition and health claims recherchiert werden, in das sämtliche bereits zugelassenen und abgelehnten nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben eingestellt werden. Wortlaut der neuen Angabe: „Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei Kindern bei.“ Als Verwendungsbedingungen der Angabe gilt folgendes: „Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäß der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 aufgeführten Angabe [NAME DES VITAMINS/DER VITAMINE] UND/ODER [NAME DES MINERALSTOFFS/DER MINERALSTOFFE]-QUELLE erfüllen.“

Weiterhin wurde am 18.08.2016 die Verordnung (EU) 2016/1390 der Kommission vom 17.08.2016 über die Nichtzulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 223/58 vom 18.08.2016) veröffentlicht. Damit wurde die Angabe „Equazen eye q® (Zusammensetzung von EPA:DHA:GLA im Verhältnis 9:3:1) verbessert die Lesefähigkeit und damit zusammenhängende kognitive Funktionen bei Kindern.“ nicht zugelassen.

Angaben wie z.B. „Der regelmäßige Genuss von Kaffee C21 trägt dazu bei, dass die DNS der Körperzellen intakt bleibt.“, „Eine Kombination von standardisiertem Granatapfelrestereextrakt und Galganrhizompulver erhöht die Anzahl der motilen Spermien im Sperma.“ und „Es wurde nachgewiesen, dass mit der Verwendung von Symbiosal statt traditionellem Speisesalz der Blutdruckanstieg gesenkt werden kann. Blutdruckanstieg ist ein Risikofaktor für Bluthochdruck (Hypertension).“ wurden ebenfalls abgelehnt. Hierzu wurden am 25.08.2016 die Verordnungen (EU) 2016/1411 der Kommission vom 24.08.2016 über die Nichtzulassung bestimmter anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 230/1) und die Verordnung (EU) 2016/1412 der Kommission vom

24.08.2016 über die Nichtzulassung einer gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel betreffend die Verringerung eines Krankheitsrisikos (ABl. EU L 230/6) veröffentlicht.

Ergänzend erschien die Verordnung (EU) 2016/1413 der Kommission vom 24.08.2016 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (ABl. EU L 230/8).

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 enthält die Liste der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben und die Bedingungen für ihre Verwendung. Darin aufgeführt sind zwei Positionen zum Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die den Anforderungen der Richtlinie 96/8/EG entsprechen mussten. Aufgrund der Verordnung (EU) 609/2013 gilt die Richtlinie 96/8/EG seit dem 20.07.2016 nicht mehr für Lebensmittel, die als Ersatz für eine oder mehrere Mahlzeiten im Rahmen der Tagesration angeboten werden. Mit der Verordnung (EU) 2016/1413 wurden daher die Verweise auf die Richtlinie 96/8/EG im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 durch entsprechende Änderungen der beiden Einträge zu „Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung“ ersetzt. Die dort gestellten Anforderungen beziehen sich auf die Mindest- und Höchstgehalte an Kalorien, den maximalen Fettgehalt (30 % des gesamten Brennwertes des Erzeugnisses) und den Mindestanteil von Linolsäure 1 % (in Form von Glyceriden). Ferner muss der Brennwert des Lebensmittels zu mindestens 25 und höchstens 50 % auf Proteine entfallen.

Festgelegt ist auch ein Anforderungsschema an die Aminosäure-Zusammensetzung sowie die Vitamin- und Mineralstoffgehalte. Letztere müssen 30 % der Nährstoffbezugswerte für Vitamine und Mineralstoffe gemäß Anhang XIII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betragen. Ausgenommen sind Fluorid, Chrom, Chlorid und Molybdän. Für Natrium und Kalium sind gesonderte Werte festgelegt. Für den geforderten Energiegehalt gilt ein Übergangszeitraum, der vom 21.07.2016 bis zum 14.09.2019 zwischen mindesten 200 kcal und maximal 400 kcal statt 250 kcal betragen kann. Für den gleichen Zeitraum gelten für die Vitamin- und Mineralstoffgehalte, dass sie um 30 % von den in der Verordnung festgelegten Anforderungen abweichen dürfen.

Änderung der Kunststoffverordnung (10/2011) veröffentlicht

(mm) Am 24.08.2016 erschien im Europäischen Amtsblatt L 230/22 die Verordnung (EU) 2016/1416 der Kommission vom 24.08.2016 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Nachdem mit den letzten Änderungen in erster Linie Anpassungen der Stofflisten erfolgten, werden durch diese Verordnung einige Punkte neu geregelt.

Wichtigste Änderungen:

- Unionsliste im Anhang I (Stoffliste) wurde ergänzt und angepasst
- Stoffe, die nicht in der Unionsliste stehen, die bei der Herstellung von Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen zugelassen sind, nicht in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien migrieren dürfen. Sofern dabei nicht spezifische Nachweisgrenzen festgelegt wurden, gilt eine Grenze von 0,01 mg/kg
- Einfügung einer Definition für „Heißabfüllung“
- Streichung der Bezugsgröße mg/dm² für die Migrationsgrenzwerte aus Kappen und Verschlüssen. Sie sollte künftig in mg/kg angegeben werden
- Änderungen / Aufnahme von Grenzwerten für Aluminium (1 mg/kg Lebensmittel) sowie Zink (5 mg/kg Lebensmittel)
- Zuordnung der Lebensmittelsimulanzien wurde angepasst und ein Reduktionsfaktor für Feststoffe eingefügt
- Ersatzprüfungen mit Ethanol 95 Vol.-%, Isooctan und bei Kontaktbedingungen > 100° C zusätzlich mit Simulanz E eingefügt, wenn eine Prüfung mit D2 technisch nicht möglich ist
- Prüfbedingungen für Temperaturen > 175° C werden ergänzt
- Für Kombinationen von mindestens zwei Kontaktdauern und -temperaturen kann die Berechnung einer einzigen Prüfdauer auf Basis der höchsten zu prüfenden Kontakttemperatur unter Anwendung der Umrechnungsformel (Arrheniusgleichung) erfolgen

Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen bis zum 14.09.2017 nach bisher gültigem Recht in Verkehr gebracht werden und in Verkehr bleiben, bis die Bestände aufgebraucht sind.

Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe

(mm) Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde durch folgende Durchführungsverordnungen (EU) geändert:

- Nr. 2016/1444 der Kommission vom 31.08.2016 (hinsichtlich des Stoffs „Hydrocortisonaceponat“), ABl. EU L 235/1 vom 01.09.2016.
- Nr. 2016/1834 der Kommission vom 17.10.2016 (in Bezug auf den Wirkstoff Monepantel), ABl. EU L 280/22 vom 18.10.2016.

Zulassung von gentechnisch veränderten Maissorten

(mm) Nach einem umfassenden Genehmigungsverfahren hat die Europäische Kommission weitere elf Sorten genveränderten Mais zur Nutzung in Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Am 20.09.2016 erschien dazu im Amtsblatt der EU L 254/22 der Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1685 der Kommission vom 16.09.2016 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen, die aus der genetisch veränderten Maissorte Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 bestehen, diese enthalten oder aus dieser gewonnen werden, und von genetisch veränderten Maissorten, die zwei oder drei der GV-Ereignisse Bt11, MIR162, MIR604 und GA21 kombinieren, sowie zur Aufhebung der Beschlüsse 2010/426/EU, 2011/892/EU, 2011/893/EU und 2011/894/EU (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2016) 5746*).

Die Zulassung bezieht sich nicht auf den Anbau. Die gentechnisch veränderten Maislinien exprimieren Proteine, die Schutz gegen bestimmte Lepidoptera- und Coleoptera-Schädlinge gewähren bzw. Toleranz gegenüber Glufosinat-Ammonium- und Glyphosat-Herbiziden verleihen. Für die Kennzeichnungsanforderungen gemäß Artikel 13 Absatz 1 und Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 wurde als Bezeichnung des Organismus „Mais“ festgelegt. Der Hinweis „nicht zum Anbau“ erscheint mit Ausnahme bei Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten auf dem Etikett und in den Begleitdokumenten der Erzeugnisse. Die früheren Beschlüsse 2010/426/EU, 2011/892/EU, 2011/893/EU und 2011/894/EU über die Zulassung von Mais der Sorten Bt11 × GA21, MIR604 × GA21, Bt11 × MIR604 und Bt11 × GA21 × MIR604 wurden aufgehoben.

Anpassung der Höchstgehalte von Pestizidrückständen

(mm) Am 28.09.2016 wurde im Amtsblatt der EU L 261/3 Verordnung (EU) 2016/1726 der Kommission vom 27.09.2016 zur Änderung des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Carvon, Diammoniumphosphat, *Saccharomyces cerevisiae* Stamm LAS02 und Molke veröffentlicht.

Mit der Verordnung (EU) 2016/1785 der Kommission vom 07.10.2016 wurden die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Cymoxanil, Phosphan und Phosphidsalzen sowie Natrium-5-nitroguaiacolat, Natrium-o-nitrophenolat und Natrium-p-nitrophenolat in oder auf bestimmten Erzeugnissen geändert (ABl. EU L 273/10 vom 08.10.2016). Durch die Verordnung (EU) 2016/1822 der Kommission vom 13.10.2016 zur Änderung der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates wurden die Höchstgehalte an Rückständen von Aclonifen, Deltamethrin, Fluazinam, Methomyl, Sulcotrion und Thiodicarb in oder auf bestimmten Erzeugnissen aktualisiert (ABl. EU L 281/1 vom 18.10.2016).

Weitere Änderungen der Anhänge II, III und V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates über Höchstgehalte an Rückständen erfolgten am 21.10.2016 durch die Verordnung (EU) 2016/1866 der Kommission vom 17.10.2016 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von 3-Decen-2-on, Acibenzolar-S-methyl und Hexachlorbenzol in oder auf bestimmten

Erzeugnissen (ABl. EU L 286/4). Zudem erschien am 04.11.2016 (ABl. EU L 298/1) die Verordnung (EU) 2016/1902 der Kommission vom 27.10.2016 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acetamiprid, Ametoctradin, Azoxystrobin, Cyfluthrin, Difluoressigsäure, Dimethomorph, Fenpyrazamin, Flonicamid, Fluazinam, Fludioxonil, Flupyradifuron, Flutriafol, Fluxapyroxad, Metconazol, Proquinazid, Prothioconazol, Pyriproxyfen, Spirodiclofen und Trifloxystrobin in oder auf bestimmten Erzeugnissen.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erneut geändert und berichtigt

(mm) Im europäischen Amtsblatt wurden folgende Verordnungen (EU) zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 veröffentlicht, die die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen betreffen:

- Nr. 2016/1776 der Kommission vom 06.10.2016 (hinsichtlich der Verwendung von Sucralose (E 955) als Geschmacksverstärker in Kaugummi mit Zusatz von Zucker oder Polyolen), ABl. EU L 272/2 vom 07.10.2016;
- Nr. 2016/1814 der Kommission vom 13.10.2016 (in Bezug auf die Spezifikationen für Steviolglycoside (E 960), ABl. EU L 278/37 vom 14.10.2016.

Am 19.10.2016 (ABl. EU L 282/84) erschien die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1130/2011 der Kommission vom 11.11.2011 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf eine Liste der Europäischen Union der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 295 vom 12.11.2011).

Zudem wurde am 27.10.2016 (ABl. EU L 292/50) die Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 09.03.2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. EU L 83 vom 22.03.2012) veröffentlicht.

Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen

(mm) Im Europäischen Amtsblatt L 273/5 vom 08.10.2016 wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1784 der Kommission vom 30.09.2016 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung bekannt gemacht. In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission sind die chemischen und organoleptischen Eigenschaften von Olivenöl und Oliventresteröl sowie Verfahren zur Beurteilung dieser Eigenschaften festgelegt. Diese Verfahren werden auf der Grundlage der Stellungnahmen von Chemiesachverständigen und in Übereinstimmung mit den Arbeiten des Internationalen Olivenrates (im Folgenden „IOR“) regelmäßig aktualisiert. Um die Umsetzung der jüngsten vom IOR aufgestellten internationalen Normen auf Unionsebene zu gewährleisten, wurde das Verfahren zur Bestimmung der Peroxidzahl, das in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 festgelegt ist, aktualisiert.

Übergangsmaßnahmen hinsichtlich der Akkreditierung amtlicher Laboratorien für die amtliche Untersuchung auf Trichinen verlängert

(mm) Mit der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wurden die Regeln und Verfahrensvorschriften für amtliche Kontrollen erheblich geändert. Sie gilt seit dem 01.01.2006. Die unmittelbare Anwendung einiger dieser Regeln und Verfahrensvorschriften war jedoch in bestimmten Fällen mit praktischen Schwierigkeiten verbunden. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 müssen Laboratorien, welche die bei den amtlichen Kontrollen gezogenen Proben analysieren, gemäß bestimmten dort genannten Europäischen Normen akkreditiert sein. In der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 702/2013 der Kommission sind jedoch bestimmte Übergangsmaßnahmen festgelegt, darunter auch eine Ausnahme von dieser Anforderung für Laboratorien, damit ein reibungsloser Übergang zur umfassenden Anwendung der

neuen Regeln und Verfahrensvorschriften gewährleistet ist. Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 702/2013 gilt bis zum 31.12.2016. Daher wurde am 19.10.2016 im Europäischen Amtsblatt eine entsprechende Durchführungsverordnung (EU) 2016/1843 der Europäischen Kommission vom 18.10.2016 mit Übergangsmaßnahmen zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Ausnahme der Akkreditierungspflicht amtlicher Laboratorien für die amtliche Untersuchung auf Trichinen veröffentlicht. Die Verordnung ist am 22.10.2016 in Kraft getreten. Sie gilt vom 01.01.2017 bis zum 31.12.2020.

EU-Kommission will Acrylamid reduzieren

(mm) Seit 2011 beobachtet die Europäische Kommission das Vorkommen von Acrylamid in Lebensmitteln. Die Substanz wird verdächtigt, krebserregend zu sein. Die EU-Kommission hat einen Verordnungsentwurf vorgelegt, der Lebensmittelbetriebe zur Anwendung von sogenannten "Codes of good Practice" (CoP) bei der Reduktion des Acrylamidgehalts in der Produktion verpflichtet. Grundsätzlich müssen die Unternehmen danach ab Mitte 2017 die wirksame Umsetzung dieser Maßnahmen durch regelmäßige Untersuchungen überprüfen. Diesen Aufwand können sich Handwerksbetriebe nicht nur finanziell kaum leisten. Für diese sieht der Entwurf daher eine Ausnahme vor. Allerdings müssen Handwerksbetriebe im Gegenzug durch Aushänge im Verkaufsraum über Acrylamid informieren. In einer Mitteilung des deutschen Zentralverbandes des Bäckerhandwerks heißt es dazu: „Die Kommission hätte auch einen Höchstwert festlegen können. Die Anwendung der CoP ist für Bäckereien im Vergleich zu einem solchen Höchstwert eindeutig die bessere Lösung. Höchstwertüberschreitungen können teure Produktrückrufe und eine negative Berichterstattung nach sich ziehen. Demgegenüber sind die Informationspflichten über Acrylamid durch Aushänge im Verkaufsraum eine deutlich geringere Belastung.“

Europäisches Schnellwarnsystem zieht Bilanz

(mm) Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF - The Rapid Alert System for Food and Feed) hat Ende August 2016 seinen offiziellen Jahresbericht 2015 vorgestellt. Demnach sind im vergangenen Jahr 3.049 Hinweise eingegangen, von denen sich etwa ein Viertel (775; plus drei Prozent im Vergleich zu 2014) als tatsächlich gesundheitsgefährdend erwiesen. Die Antwortrate auf solche Risikomeldungen stieg laut einer Mitteilung der Europäischen Kommission im Vorjahresvergleich um 23 Prozent auf 4.030 Folgemeldungen. Zu den am häufigsten beanstandeten Risiken zählen den Angaben zufolge Quecksilber in Fisch, Pilzgifte in Nüssen und Salmonellen in Gemüse und Obst. Innerhalb der Gesamtzahl der Primärmeldungen traten die verschiedenen Gefahrenquellen der gemeldeten Erzeugnisse mit folgender Häufigkeit auf: Pathogene Mikroorganismen 24% (782), Mykotoxine mit 16% (462), Pestizide mit 13% (316), Toxische Spurenelemente 5% (146), Allergene 4% (117), Tierarzneimittelrückstände 0,8% (24) und Gentechnik/Novel Food 0,7% (22).

Der ausführliche Bericht steht in englischer Sprache auf der Homepage der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur Verfügung (http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/reports_publications/index_en.htm).

Abgeordnete fordern Grenzwerte für industrielle Transfettsäuren in Lebensmitteln

(mm) Die EU sollte bindende Grenzwerte für industrielle Transfettsäuren (TFS) in Lebensmitteln einführen. So steht es in einer EntschlieÙung, die im EU-Parlament verabschiedet wurde. TFS könnten das Risiko erhöhen, an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Unfruchtbarkeit, Alzheimer, Diabetes und Fettleibigkeit zu erkranken, heißt es weiter in dem Text. TFS sind hauptsächlich in industriell hergestellten teilgehärteten Pflanzenölen enthalten. Die Abgeordneten weisen auf Erkenntnisse der EU-Kommission hin, nach denen nur jeder dritte Verbraucher in der EU über TFS im Bilde ist. Dadurch werde deutlich, dass die Kennzeichnungsmaßnahmen ihre Wirkung verfehlt haben. Die Kommission solle deshalb möglichst bald auf Unionsebene eine gesetzliche Obergrenze für industrielle TFS (sowohl als Inhaltsstoff als auch als Endprodukt) in sämtlichen Lebensmitteln festsetzen, und zwar innerhalb von zwei Jahren. Die Abgeordneten heben hervor, dass es mit den in Dänemark 2003 eingeführten gesetzlichen Obergrenzen für industrielle TFS, mit denen der TFS-Gehalt in Ölen und Fetten auf

nationaler Ebene auf 2 % beschränkt wurde, nachweislich gelungen ist, die Zahl der durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen bedingten Todesfälle deutlich zu senken.

TFA befinden sich hauptsächlich in preisgünstigen Lebensmitteln, was bedeute, dass Menschen mit geringem Einkommen Lebensmitteln mit hohem TFS-Anteil stärker ausgesetzt sind als Menschen mit einem höheren sozioökonomischen Status. Diese Kluft wachse mit Zunahme der sozialen Ungleichheiten, so das Parlament. Die EntschlieÙung wurde mit 586 Stimmen angenommen, bei 19 Gegenstimmen und 38 Enthaltungen.

Abgeordnete lehnen Zulassung von 5 GVO-Produkten durch die Kommission ab

(mm) Das Europäische Parlament hat am 06.10.2016 das Vorhaben der EU-Kommission abgelehnt, fünf GVO-Produkte zuzulassen. Dabei handelt es sich um genetisch veränderten Mais der Sorten Bt11, 1507, MON 810 (Saatgut und Erzeugnisse) sowie eine glyphosatresistente Baumwollsorte. Sie wiederholten ihre Forderung, das Verfahren zur Genehmigung von Erzeugnissen zu überarbeiten, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten. Die Ablehnung ist für die Kommission nicht bindend.

Die Abgeordneten sind besorgt, dass die Maissorten Bt11 und 1507 bestimmte Schmetterlings- und Mottenarten gefährden könnten. Sie stellen den Begriff der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) über „annehmbare lokale Sterblichkeitsraten“ von diesen nicht zur Zielgruppe gehörenden Lepidopteren-Arten in Frage. Die Abgeordneten weisen bei der EFSA-Bewertung des Saatguts der Maissorte MON 810 auf einen Mangel an Daten hin und heben hervor, dass eine mögliche Kreuzkontamination durch eine invasive Pflanzenart mit dem „Bacillus thuringiensis (Bt)“-Gift, das als Pestizid verwendet wird, „groÙe Risiken für Landwirte und die Umwelt birgt.“ Im Fall von MON810-Produkten und der genetisch veränderten Baumwollsorte 281-24-236 × 3006-210-23 × MON 88913 (DAS-24236-5×DAS-21Ø23-5×MON-88913-8) weisen die Abgeordneten darauf hin, dass GVO in der EU durch die EU-Kommission zugelassen werden, ohne Unterstützung durch Gutachten aus den Mitgliedstaaten. Dies sollte eine Ausnahme des üblichen Zulassungsverfahrens darstellen, ist aber zur Regel geworden, so die Abgeordneten. Chemische Stoffe, die aus sogenannten Lebensmittelkontaktmaterialien in Lebensmittel übergehen, könnten die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine Veränderung der Zusammensetzung von Lebensmitteln herbeiführen, sagen die Abgeordneten. Nur für vier der von der EU aufgeführten 17 Materialien wurden bestimmte Sicherheitsmaßnahmen auf der Ebene der EU erlassen, und zwar für Kunststoffe, Keramik, regenerierte Cellulose sowie „aktive und intelligente“ Materialien. Angesichts der weiten Verbreitung dieser Materialien auf dem Binnenmarkt und der Gefahr, die sie für die menschliche Gesundheit darstellen, sollte die EU-Kommission der Ausarbeitung von Einzelmaßnahmen auf der Ebene der EU für Papier und Karton, Lacke und Beschichtungen, Metalle und Legierungen, Druckfarben und Klebstoffe „unverzüglich Priorität einräumen“.

Laut einer Studie des Wissenschaftlichen Dienstes des Europäischen Parlaments (EPRS) sind einige in Lebensmittelkontaktmaterialien enthaltene Stoffe noch nicht bewertet worden, insbesondere im Hinblick auf Verunreinigungen im Fertigerzeugnis und/oder chemische Reaktionen damit. Laut EPRS besteht unter allen einschlägigen Interessenträgern großes Einvernehmen darüber, dass das Fehlen einheitlicher Maßnahmen der öffentlichen Gesundheit, dem Umweltschutz sowie dem reibungslosen Funktionieren des Binnenmarkts schadet.

Gesundheitsrisiko: Nur wenige Verpackungsmaterialien ausreichend geprüft

(mm) In einer am 06.10.2016 angenommenen EntschlieÙung fordern die Abgeordneten des EU-Parlamentes schärfere Sicherheitsvorschriften für nicht geprüfte Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Es geht beispielsweise um Verpackungen, Küchengeräte oder Geschirr. Sie weisen darauf hin, dass nur wenige Materialien, wie Kunststoff oder Keramik, im Hinblick auf die menschliche Gesundheit vollständig geprüft wurden. Andere hingegen nicht, darunter Lacke, Beschichtungen, Druckfarben oder Klebstoffe.

Bleigrenzwerte für Spielzeug sollen gesenkt werden

(mm) Die EU-Kommission hat deutlich niedrigere Obergrenzen für den Bleigehalt in Spielsachen als bisher vorgeschlagen. So sollen die Werte für Spielzeug und dessen Bestandteile um den Faktor sieben reduziert werden.

Das betrifft alle Spielmaterialien, mit denen Kinder in Berührung kommen, etwa Kreide - jetzt noch 2 Milligramm pro Kilogramm (2mg/kg), Fingerfarben - 0,5mg/kg - oder andere Farben - 23mg/kg.

Mehrere NGOs lobten die Verbesserungen der Richtlinie zur Spielzeugsicherheit (2009/48/EC). Wie der europäische Infodienst ENDS berichtet, ist die Senkung des Grenzwerts notwendig, weil Blei als neurotoxisch gilt, sich im Körper akkumuliert und möglicherweise hormonschädigend ist. Die Vorschläge müssen in den kommenden zwei Monaten noch durch den Rat der EU, anschließend durchs EU-Parlament.

Weitere Entscheidungen der Europäischen Union

(mm) Die Europäische Union hat weitere für den Lebensmittelbereich relevante Verordnungen und Entscheidungen beschlossen und im Amtsblatt bekannt gemacht:

- Verordnung (EU) 2016/1396 der Kommission vom 18.08.2016 zur Änderung bestimmter Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EU L 225/76 vom 19.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1414 der Kommission vom 24.08.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs Cyantraniliprol gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 230/16 vom 25.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1423 der Kommission vom 25. 08.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Picolinafen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 231/20 vom 26.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1424 der Kommission vom 25.08.2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Thifensulfuron-methyl gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 231/25 vom 26.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1425 der Kommission vom 25.08.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs Isofetamid gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln sowie zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 231/30 vom 26.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1426 der Kommission vom 25. August 2016 zur Erneuerung der Genehmigung des Wirkstoffs Ethofumesat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABL. EU L 231/34 vom 26.08.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1429 der Kommission vom 26.08.2016 zur Genehmigung des Wirkstoffs Bacillus amyloliquefaciens Stamm MBI 600 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und

zur Änderung des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission (ABl. EU L 232/1 vom 27.08.2016)

- Berichtigung des Durchführungsbeschlusses (EU) 2016/887 der Kommission vom 02.06.2016 zur Änderung des Anhangs II der Entscheidung 2007/777/EG hinsichtlich der Liste der Drittländer bzw. der Teile von Drittländern, aus denen die Einfuhr von Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen in die Europäische Union gestattet ist (ABl. EU L 148 vom 04.06.2016), (ABl. EU L 238/7 vom 06.09.2016)
- Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25.09.2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind (ABl. EU L 25 vom 02.02.2016), (ABl. EU L 257/17 vom 23.09.2016)
- Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. EU L 304 vom 22.11.2011), (ABl. EU L 266/7 vom 30.09.2016)
- Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1781 der Kommission vom 05.10.2016 zur Änderung des Anhangs II der Entscheidung 2007/777/EG hinsichtlich der Aufnahme eines Eintrags für St. Pierre und Miquelon in die Liste der Drittländer bzw. der Teile von Drittländern, aus denen die Einfuhr von Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen in die Europäische Union gestattet ist (*Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C (2016) 6287*), (ABl. EU L 272/88 vom 07.10.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1793 der Kommission vom 10.10.2016 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf die Verbringung von Gelatine und Kollagen sowie von behandelten Rohstoffen zur Herstellung dieser Erzeugnisse aus Taiwan in die Union (ABl. EU L 274/48 vom 11.10.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1826 der Kommission vom 14.10.2016 zur Nichtgenehmigung des Wirkstoffs Tricyclazol gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln (ABl. EU L 279/88 vom 15.10.2016)
- Durchführungsverordnung (EU) 2016/1832 der Kommission vom 17.10.2016 zur Änderung der Musterbescheinigungen für die Einfuhr von Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen sowie von Frischfleisch von als Haustieren gehaltenen Einhufern gemäß den Entscheidungen 2000/572/EG und 2007/777/EG und der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 zum Schutz der Gesundheit im Hinblick auf Rückstände (ABl. EU L 280/13 vom 18.10.2016)
- Richtlinie (EU) 2016/1855 der Kommission vom 19.10.2016 zur Änderung der Richtlinie 2009/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden (ABl. EU L 284/19 vom 20.10.2016)

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: EFSA veröffentlicht Empfehlungen zu Cholin

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Referenzwerte für die Aufnahme von

Cholin festgelegt. Cholin spielt eine wichtige Rolle im menschlichen Körper, insbesondere für die Aufrechterhaltung der normalen Leberfunktion.

Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) ermittelte folgende Werte für eine angemessene tägliche Aufnahme (Adequate Intakes - AI) von Cholin:

- 400 mg für Erwachsene sowie Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren
- 140 bis 340 mg für Kinder im Alter von 1 bis 14 Jahren
- 160 mg für Kleinkinder im Alter von 7 bis 11 Monaten
- 480 mg für Schwangere und 520 mg für stillende Frauen

Die Ergebnisse des NDA-Gremiums basieren auf Verzehrdaten aus nationalen Erhebungen, die bei gesunden Menschen in der Europäischen Union durchgeführten wurden. Das Gremium berücksichtigte auch Daten über die Mengen an Cholin, die der Körper benötigt, um einen eventuellen Mangel auszugleichen.

Ein Cholin-Mangel kann zu Beeinträchtigungen, einschließlich Leberverfettung sowie Leber- und Muskelschäden, führen. Nahrungsquellen von Cholin sind u.a. Eier, Fleisch, Fisch, Vollkornprodukte, Gemüse und Obst sowie Fette und Öle. Während einer vierwöchigen öffentlichen Konsultation über den Entwurf des Gutachtens, die Anfang 2016 durchgeführt wurde, erhielt die EFSA Kommentare und Anregungen zu dem Dokument (www.efsa.europa.eu).

Genetisch veränderte Organismen: die Arbeit der EFSA erklärt

(mm) Was sind GVO? Welche Rolle spielt die EFSA bei der Risikobewertung von GVO? Und woran hat die EFSA in letzter Zeit in diesem Bereich gearbeitet? Die Antworten zu diesen und weiteren Fragen können auf der neuen Themenseite zu genetisch veränderten Organismen gefunden werden. Die Rubrik „Mehr erfahren“ der EFSA-Website will die Neugier von Nicht-Spezialisten befriedigen und einen Eindruck von der Arbeit der EFSA in bestimmten Bereichen vermitteln.

Unter dem Tab „Aktuelles“ finden sich Informationen zu den neuesten Arbeiten der EFSA im Bereich GVO sowie Links zu Nachrichten und weiterführenden Materialien, wie zum Beispiel wissenschaftlichen Gutachten. Unter dem Tab „Aktivitäten“ wird die Arbeit der EFSA in Bezug auf die Risikobewertung von GVOs erklärt, wie auch die Erstellung von Leitliniendokumenten für Antragsteller und die Überwachung von GVOs nach der Zulassung. Darüber hinaus sind allgemeine Informationen zur Rolle der EFSA, zu GVO-Anträgen und zur Zusammenarbeit mit EU-Mitgliedsstaaten zu finden, und es wird auch der EU-Rechtsrahmen umrissen, der die Arbeit der EFSA im Bereich GVO regelt (www.efsa.europa.eu).

Lebensmittelfarbstoffe: Titandioxid markiert Meilenstein der Neubewertung

(mm) Die EFSA hat ihre Neubewertung aller Lebensmittelfarbstoffe, die vor 2009 zur Verwendung in der Europäischen Union zugelassen wurden, abgeschlossen. In ihrer letzten Neubewertung kamen die Sachverständigen der Behörde zu dem Schluss, dass die verfügbaren Daten zu Titandioxid (E 171) in Lebensmitteln keine Hinweise auf Gesundheitsbedenken für Verbraucher geben. Sie empfehlen jedoch die Durchführung neuer Studien, um Datenlücken bezüglich möglicher Auswirkungen auf das Fortpflanzungssystem zu schließen, was ihnen ermöglichen könnte, eine akzeptable tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake - ADI) zu bestimmen. In den vergangenen sieben Jahren hat das EFSA-Gremium für Zusatzstoffe und Nährstoffquellen, die Lebensmitteln zugesetzt werden (ANS) die Sicherheit von 41 Lebensmittelfarbstoffen neu bewertet und dabei sämtliche verfügbaren wissenschaftlichen Studien und Daten berücksichtigt. Soweit möglich, hat das Gremium für jeden Stoff einen ADI-Wert bestimmt oder aktualisiert. Die verfügbaren toxikologischen Daten zu Titandioxid geben keine Hinweise auf schädliche Wirkungen bei oraler Aufnahme. Zwar war das ANS-Gremium aufgrund der beschränkten Datenlage nicht in der Lage, einen ADI-Wert für Titandioxid zu bestimmen, kam aber unter Berechnung einer Sicherheitsmarge („Margin of Safety“-Ansatz) zu dem Schluss, dass die ernährungsbedingte Exposition keine gesundheitlichen Bedenken aufwirft. Die Sachverständigen betonten allerdings die Notwendigkeit neuer Forschungen, um Datenlücken bezüglich möglicher Auswirkungen von Titandioxid auf das Fortpflanzungssystem zu schließen.

Bei Titandioxid handelt es sich um ein Weißpigment, das häufig verwendet wird, um einen milchigen Effekt oder einen weißfarbigen Hintergrund zu erzielen. Im Lebensmittelbereich wird es hauptsächlich bei Süßwaren, Backwaren und Saucen verwendet, findet sich aber auch in Kosmetika und hat zahlreiche industrielle Anwendungen. Ein Großteil des aufgenommenen Titandioxids verlässt den Körper unverändert über den Stuhl; ein kleiner Anteil jedoch (maximal 0,1%) kann vom Darm resorbiert und in den verschiedenen Organen verteilt werden. Titandioxid in Lebensmittelqualität gilt nach der aktuellen Empfehlung der Europäischen Kommission zur Definition von Nanomaterialien nicht als Nanomaterial, kann aber bis zu 3,2% Nanopartikel (von weniger als 100 Nanometer Größe) pro Gewichtseinheit enthalten. Die Sachverständigen der EFSA werteten daher Studien mit für Lebensmittel geeignetem sowie nicht geeignetem Titandioxid (einschließlich solchem in Nanogröße) aus. Eine kleine Zahl von Studien mit einem gewissen Anteil an für Lebensmittel nicht geeignetem Titandioxid legt mögliche negative Auswirkungen auf das Fortpflanzungssystem nahe.

Sind für einen Lebensmittelzusatzstoff nicht genügend Daten zur Festlegung eines ADI-Werts vorhanden, berechnen Risikobewerter eine Sicherheitsmarge, um zu bestimmen, ob die derzeitige Exposition potenziell bedenklich sein könnte. Generell gilt eine Sicherheitsmarge von 100 oder darüber als für die öffentliche Gesundheit unbedenklich.

Im realistischsten Szenario mit lebensmittelgeeignetem Titandioxid ergab sich für Kinder mit hohem Konsum (die am stärksten exponierte Bevölkerungsgruppe) eine Sicherheitsmarge von 150, während für die meisten Szenarien die Margen um ein Mehrfaches höher waren.

Zusätzliche Tests zu Titandioxid in Lebensmittelqualität – eine erweiterte 90-Tage-Studie oder eine Mehr-Generationen- bzw. erweiterte Ein-Generationen-Studie zur Reproduktionstoxizität gemäß den aktuellen OECD-Richtlinien – würden dazu beitragen, mögliche Auswirkungen auf die Fortpflanzung zu klären, und umfassendere Daten zur Ableitung eines ADI-Werts liefern.

Die Sachverständigen der EFSA empfehlen, bei der Entscheidung über Versuchsansätze zur Generierung neuer toxikologischer Daten auch Tierschutzaspekte zu berücksichtigen (www.efsa.europa.eu).

Nationale EU-Lebensmittelsicherheitsbehörden verpflichten sich zu verstärkter Partnerschaft mit der EFSA

(mm) Die Mitglieder des Beirats der EFSA haben bekräftigt, dass sie die Behörde und ihre Arbeit auch weiterhin unterstützen werden. In einer Verpflichtungserklärung haben sie eine Reihe von Maßnahmen und Aktivitäten vereinbart, die sicherstellen sollen, dass die EFSA und die Mitglieder des Beirats gemeinsam die zukünftigen Herausforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit angehen und so die europäischen Verbraucher schützen können.

Seit seiner Einrichtung im Jahr 2003 ist der Beirat der EFSA eine wichtige Plattform, um engere Kontakte zwischen der EFSA und den EU-Mitgliedstaaten zu knüpfen. Diese Zusammenarbeit hat maßgeblich dazu beigetragen, eine Informationsgrundlage für die Arbeitsprogramme der EFSA im Bereich der Risikobewertung zu schaffen, den Austausch von Informationen und Daten zu fördern, wissenschaftliche Netzwerke zu bilden und einen kohärenten Ansatz für die Risikokommunikation zu entwickeln.

Die Verpflichtungserklärung wurde auf der 61. Sitzung des Beirats in Bratislava, Slowakei, unterzeichnet, die derzeit den Vorsitz im Rat der Europäischen Union innehat (www.efsa.europa.eu).

Glyphosat: EFSA gibt Rohdaten frei

(mm) Im Rahmen ihrer Bemühungen um eine offene Risikobewertung wird die EFSA die Rohdaten freigeben, die bei der jüngsten EU-Sicherheitsbewertung von Glyphosat verwendet wurden.

Im Nachgang zu einem Antrag auf Zugang der Öffentlichkeit zu Dokumenten werden die Informationen einer Gruppe von Abgeordneten des Europäischen Parlaments zur Verfügung gestellt. Zusammen mit den umfangreichen Referenzunterlagen, die bereits auf der EFSA-Website veröffentlicht sind, werden die

Informationen ausreichen, um wissenschaftlichen Dritten zu ermöglichen, die von der EFSA und den EU-Mitgliedstaaten durchgeführte Bewertung von Glyphosat zu prüfen. Durch die Freigabe der Rohdaten dieser Industriestudien will die EFSA noch mehr Transparenz in Bezug auf die Bewertung von Glyphosat schaffen - unter Wahrung der ihr durch europäisches Recht auferlegten Verpflichtungen in Bezug auf den Schutz von wirtschaftlich sensiblen Informationen (www.efsa.europa.eu).

Bisphenol A: neue Erkenntnisse in Bezug auf Immunsystem nützlich, aber begrenzt

(mm) Neue Daten bestätigen die frühere Schlussfolgerung der EFSA, dass Bisphenol A (BPA) sich bei Tieren auf das Immunsystem auswirken könnte; die Erkenntnisse sind jedoch zu begrenzt, um Rückschlüsse auf die Gesundheit des Menschen zu ziehen.

Auf Ersuchen des niederländischen Ministeriums für Gesundheit, Soziales und Sport bewerteten Sachverständige der EFSA zwei Studien von Ménard et al. (die zum Zeitpunkt der jüngsten umfassenden EFSA-Bewertung von BPA noch nicht veröffentlicht waren) und gelangten zu dem Schluss, dass die Studien wesentliche Einschränkungen hinsichtlich Design und Durchführung aufweisen. Darüber hinaus seien die Daten aus den Studien zu variabel, um sie zur Bestimmung einer neuen tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake - TDI) für BPA zu verwenden.

Wie 2015 angekündigt, will die EFSA ihren vorläufigen TDI-Wert von 4 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht ($\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$) überprüfen, nachdem sie die seit 2012 veröffentlichten wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Toxizität von BPA ausgewertet hat.

Die beiden Studien von Ménard et al. legten eine Nahrungsmittelunverträglichkeit und verringerte Resistenz („beeinträchtigte Immunantwort“) gegenüber parasitären Infektionen bei Ratten nahe, die 5 μg BPA pro kg KG/Tag ausgesetzt waren. Die Dosen wurden „perinatal“ (d.h. vor und kurz nach der Geburt) verabreicht. Die EFSA setzte eine Arbeitsgruppe internationaler Experten ein, um die Studien zu bewerten, und die Autoren stellten der EFSA freundlicherweise die Originaldaten für die Bewertung zur Verfügung. Das CEF-Gremium gelangte zu dem Schluss, dass die Einschränkungen hinsichtlich Design und Durchführung dieser Studien – insbesondere die Verwendung einer Einzeldosis für die Mehrzahl der Tests – eine aussagekräftige Bewertung ihrer Relevanz für die Gesundheit des Menschen verhindern. Darüber hinaus sind die Datenergebnisse für die einzige mit drei BPA-Dosen getestete Wirkung in der graphischen Darstellung so verstreut und variabel, dass sie keine Identifizierung eines Referenzpunkts für die Immuntoxizität von BPA erlauben und somit nicht zur Ermittlung eines TDI-Werts herangezogen werden können.

Im Dezember 2014 setzte die EFSA den TDI-Wert für BPA von 50 auf 4 $\mu\text{g}/\text{kg KG}/\text{Tag}$ herab. Der TDI wurde vorläufig festgelegt, und die EFSA verpflichtete sich zu einer weiteren Neubewertung von BPA, sobald die Ergebnisse einer zweijährigen Studie des US-amerikanischen National Toxicology Program vorliegen, was voraussichtlich 2017 der Fall sein wird.

Die EFSA arbeitet bereits an einem „wissenschaftlichen Protokoll“, um im Vorfeld zu bestimmen, wie die Recherche, Auswertung und Zusammenführung aller neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse, die nicht bei der vorigen Bewertung durch die EFSA einbezogen wurden, erfolgen soll. Die EFSA wird 2017 eine öffentliche Konsultation zu diesen vorbereitenden Arbeiten durchführen, damit Interessengruppen sich vor Beginn der Neubewertung dazu äußern können (www.efsa.europa.eu).

Durch Lebensmittel übertragbare Viren: Ermittlung des Forschungsbedarfs zur Bekämpfung öffentlicher Gesundheitsrisiken

(mm) Die EFSA hat einen Bericht über die Ergebnisse eines wissenschaftlichen Workshops zu durch Lebensmittel übertragbaren Viren veröffentlicht, der gemeinsam von der EFSA und der britischen Food Standards Agency organisiert wurde.

Der Workshop, der Anfang des Jahres in London stattfand, brachte Wissenschaftler, Kliniker und Tiermediziner sowie Experten aus Lebensmittelindustrie und Regulierungsbehörden zusammen, die über Fachkenntnisse in Forschung, klinischen Bereichen, Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung verfügen.

Vor dem Hintergrund einer zunehmenden Zahl an Krankheitsausbrüchen, die von durch Lebensmittel übertragbaren Viren verursacht werden, bewerteten die Teilnehmer den aktuellen Erkenntnisstand auf diesem Gebiet. Der Schwerpunkt lag dabei auf Norovirus, Hepatitis-A- und Hepatitis-E-Virus, die für die öffentliche Gesundheit in der EU äußerst besorgniserregend sind. Wissenslücken und Forschungsbedarf wurden ermittelt und im vorliegenden Bericht zusammengefasst.

Der Bericht, der vom britischen Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (Cefas) erstellt wurde, führt auch fünf Prioritäten für die weitere Forschung auf. Die Organisation des Workshops erfolgte auf Vorschlag des Vereinigten Königreichs an den Beirat der EFSA im Jahr 2015 (www.efsa.europa.eu).

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: Empfehlungen zu Kalium

(mm) Im Rahmen ihrer laufenden Überprüfung der wissenschaftlichen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr hat die EFSA Referenzwerte für die Aufnahme von Kalium festgelegt. Kalium ist ein essentieller Mineralstoff in der menschlichen Ernährung, der bei vielen physiologischen Funktionen des menschlichen Körpers eine wichtige Rolle spielt, darunter die Verteilung von Körperflüssigkeiten, die Übertragung von Nervenimpulsen und die Muskelkontraktion.

Das Gremium für Diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) ermittelte folgende Werte für eine angemessene tägliche Aufnahme (Adequate Intakes - AI) von Kalium:

- 750 mg für Kleinkinder im Alter von 7 bis 11 Monaten;
- 800 mg für Kinder im Alter von 1 bis 3 Jahren;
- 1.100 mg für Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren;
- 1.800 mg für Kinder im Alter von 7 bis 10 Jahren;
- 2.700 mg für Kinder im Alter von 11 bis 14 Jahren;
- 3.500 mg für Jugendliche im Alter von 15 bis 17 Jahren;
- 3.500 mg für Erwachsene, einschließlich Frauen in der Schwangerschaft;
- 4.000 mg für stillende Frauen.

Eine niedrige Kaliumzufuhr wird mit erhöhtem Blutdruck und einem Anstieg des Schlaganfallrisikos in Verbindung gebracht. Das Gremium berücksichtigte Daten für diese Zusammenhänge bei der Festlegung der Referenzwerte. Nahrungsquellen von Kalium sind u.a. stärkehaltige Wurzeln oder Knollen, Gemüse und Obst, Vollkorn- und Milchprodukte sowie Kaffee. Während einer sechswöchigen öffentlichen Konsultation über den Entwurf des wissenschaftlichen Gutachtens, die Mitte 2016 durchgeführt wurde, erhielt die EFSA Kommentare und Anregungen zu dem Dokument (www.efsa.europa.eu).

Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Risiken für Verbraucher weiterhin gering, jedoch Immer mehr importierte Lebensmittel übermäßig mit Pestiziden belastet

(mm) Siebenundneunzig Prozent der in der Europäischen Union genommenen Lebensmittelproben enthalten keine Pestizidrückstände oder lediglich Spuren, die im Rahmen der gesetzlichen Grenzwerte liegen. Dies ist eines der Ergebnisse des jüngsten von der EFSA erstellten Jahresberichts über Pestizidrückstände in Lebensmitteln, in dem die Befunde von nahezu 83.000 Lebensmittelproben aus den 28 EU-Mitgliedstaaten - darunter erstmals Kroatien - sowie Islands und Norwegens ausgewertet werden.

- 97% der untersuchten Proben lagen unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte.
- Davon waren 53,6% frei von messbaren Rückständen, und 43,4% enthielten Rückstände, die sich innerhalb der zulässigen Konzentrationen bewegten.
- Von den aus EU/EWR-Ländern stammenden Proben enthielten 1,6% Rückstände oberhalb der gesetzlichen Grenzwerte; für Proben aus Drittländern lag die entsprechende Zahl bei 6,5%.
- In 91,8% der Proben von Babynahrung wurden keine messbaren Rückstände gefunden.
- 98,8% der Bio-Produkte waren entweder frei von Rückständen oder enthielten Rückstände im Rahmen der gesetzlichen Grenzwerte.

- Auf Grundlage von Daten aus dem Bericht bewertete die EFSA auch, ob die aktuelle - langfristige (chronische) bzw. kurzzeitige (akute) - ernährungsbedingte Exposition gegenüber Pestizidrückständen ein Gesundheitsrisiko für die Menschen in Europa darstellt. In beiden Fällen ist es der Behörde zufolge unwahrscheinlich, dass von der Exposition eine Bedrohung für die menschliche Gesundheit ausgeht.

Beim Bericht für 2014 hat die EFSA, als Antwort auf Anfragen und Kommentare von Interessengruppen, eine Reihe von Änderungen vorgenommen. Zum Beispiel enthält der Bericht nun nähere Informationen zu Bio-Produkten und Babynahrung, einen gesonderten Abschnitt über Glyphosat und mehr Vergleiche mit den Ergebnissen aus den Vorjahren.

Die EFSA macht eine Reihe von Vorschlägen, um die Überwachung von Pestiziden in der EU noch effektiver zu gestalten. Diese umfassen:

- die Ausweitung des Überwachungsprogramms auf Lebensmittelerzeugnisse wie Kleinobst, Beeren und Tee, in denen häufig Rückstände nachgewiesen werden;
- weniger Analysen von tierischen Erzeugnissen und eine Schwerpunktverlagerung der Überwachung hin zu Tierfutter wie Soja, Raps und Gerste;
- die Einführung obligatorischer Analysen auf Glyphosat in den oben genannten Kulturpflanzen;
- die Aufnahme von Honig in den Proben- „Korb“, um zu einem besseren Verständnis der Exposition von Bienen zu gelangen und Informationen zu erhalten, die als Grundlage für eine mögliche Änderung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte in Honig dienen könnten;
- eine bessere Kommunikation von Änderungen der zulässigen Rückstandsgehalte an Importeure, die Lebensmittel von außerhalb der EU einführen (www.efsa.europa.eu).

Vitamin D: EFSA legt Referenzwerte für Aufnahme fest

(mm) Die EFSA hat Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin D festgelegt. Damit leistet die Behörde Risikomanagern in Europa Beratung, die diese nutzen, um Empfehlungen für Verbraucher abzugeben.

Das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) definierte eine angemessene Aufnahmemenge (Adequate Intake – AI) von 15 µg pro Tag für gesunde Personen, die älter als ein Jahr sind. Dies schließt schwangere und stillende Frauen mit ein. Der Referenzwert für Kleinkinder im Alter von 7-11 Monaten wurde auf 10 µg pro Tag festgelegt.

Die Festlegung von Referenzwerten für die Zufuhr von Vitamin D erfolgt im Rahmen der Überprüfung der Referenzwerte für die Nährstoff- und Energieaufnahme, die 1993 empfohlen wurden. Dies hilft Risikomanagern, konkrete Empfehlungen für die Aufnahme von Nährstoffen abzugeben, um es europäischen Verbrauchern zu ermöglichen, gesunde Ernährungsentscheidungen zu treffen.

Vitamin D kann auch mit Hilfe von Sonneneinstrahlung im Körper gebildet werden, was die Menge an Vitamin D, die über die Ernährung aufzunehmen ist, verringert. Die Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin D basieren auf der Annahme minimaler Sonneneinstrahlung und folglich begrenzter Mengen an vom Körper selbst gebildetem Vitamin D. Die Referenzwerte sollen gewährleisten, dass die europäischen Verbraucher ausreichende Mengen an Vitamin D aufnehmen, unabhängig von ihrer geografischen Lage und Sonneneinstrahlung.

Vitamin D spielt eine wichtige Rolle im Körper, insbesondere bei der Erhaltung gesunder Knochen und einer normalen Muskelfunktion. Vitamin-D-Mangel kann sich nachteilig auf die Knochendichte auswirken, was zu weichen Knochen bei Kindern (Rachitis) und brüchigen, verformten Knochen bei Erwachsenen führt.

Die EFSA empfiehlt weitere Untersuchungen über die Auswirkungen der ernährungsbedingten Aufnahme und körpereigenen Bildung von Vitamin D in der Haut.

In ihrer Bewertung für die europäischen Verbraucher folgt die EFSA der Einschätzung des wissenschaftlichen Beirats für Ernährung (Scientific Advisory Committee on Nutrition – SACN) des Vereinigten Königreichs, der Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin D für die britische Bevölkerung

empfohlen hat. Dem wissenschaftlichen Gutachten der EFSA ist eine gemeinsame Erläuterung beigefügt, worin die jeweiligen Ansätze der beiden Organisationen bei der Ableitung der Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin D dargelegt werden, einschließlich der verwendeten Methodik und Daten sowie des im Rahmen der Bewertung abgedeckten geografischen Gebiets (www.efsa.europa.eu).

Verunreinigungen in Tees und Honig sind die Hauptaufnahmequellen für Pyrrolizidinalkaloide (PA)

(mm) Verbraucher nehmen gesundheitlich bedenkliche Mengen an PA vor allem über Verunreinigungen in Kräutertees - einschließlich Rooibostee - sowie in schwarzem und grünem Tee auf. Auch der Verzehr von belasteten Honigen kann zur PA-Aufnahme beitragen. Dabei sind nicht das einmalige Honigbrot, mal ein Glas Eistee oder eine Tasse Tee das Gesundheitsrisiko, sondern die dauerhafte PA-Aufnahme über verunreinigte Lebensmittel. Dies zeigt eine aktuelle Risikobewertung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), in der die Lebensmittelgruppen identifiziert wurden, über die Kinder und Erwachsene Pyrrolizidinalkaloide (PA), im Speziellen 1,2 ungesättigte PA, aufnehmen. „PA - Verunreinigungen sind in Lebensmitteln unerwünscht, da sie die Leber schädigen und im Tierversuch erbgutverändernde und krebsauslösende Wirkungen zeigen.

Pyrrolizidinalkaloide (PA) sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die von Pflanzen gebildet werden, um Fraßfeinde abzuwehren. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat aktuelle Daten zum Verzehrverhalten von Verbraucherinnen und Verbraucher sowie aktuelle Daten zum Gehalt von PA in den wichtigen Lebensmittelgruppen Milch, Eier, Fleisch, Fruchtee, Honig, Kräutertee, schwarzer Tee und grüner Tee sowie Gewürze, Mehle und Nahrungsergänzungsmittel ausgewertet. Die Daten stammen aus einem von der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geförderten Projekt, in dessen Rahmen vom BfR sowie von der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer in Deutschland zwischen 2011 und 2014 PA-Messungen, speziell von 1,2 ungesättigten PA, durchgeführt wurden. Mit PA verunreinigte Kräutertees, schwarzer und grüner Tee sowie Honig sind die Hauptquellen, über die Verbraucher PA aufnehmen können. Die Summe der in Lebensmitteln enthaltenen PA kann sowohl für Kinder als auch für Erwachsene bei längerer Aufnahme gesundheitlich bedenklich sein. Ein akutes Gesundheitsrisiko besteht hier jedoch nicht.

Auch Verunreinigungen in Gewürzen und Kräutern stellen möglicherweise eine relevante Quelle für PA dar. Für eine abschließende Bewertung fehlen jedoch Informationen zu den Gehalten differenziert nach den einzelnen Gewürz- und Kräutersorten. Des Weiteren weist eine erste Abschätzung darauf hin, dass Mehl zwar einen Beitrag zur PA-Gesamtaufnahme leisten könnte, dieser aber nach den derzeit vorliegenden Daten aus Untersuchungen von Mehlen eine untergeordnete Rolle für die Gesamtaufnahme darstellt. Für eine abschließende Bewertung sind jedoch zusätzliche Gehaltsdaten mit stärkerer Differenzierung nach Getreidesorte und eine höhere Probenanzahl nötig. Auch Salatmischungen und Blattgemüse können mit PA-haltigen Pflanzenbestandteilen verunreinigt sein. Das BfR hat wiederholt auf diese Möglichkeit hingewiesen. Alle am Produktionsprozess solcher Erzeugnisse Beteiligten sollten daher durch geeignete Maßnahmen eine Kontamination solcher Produkte mit PA-haltigen Pflanzenbestandteilen vermeiden. Erwachsene können auch über pflanzenbasierte Nahrungsergänzungsmittel hohe PA-Mengen aufnehmen, die die übliche Aufnahmemenge an PA über Lebensmittel deutlich überschreiten. Das belegen Daten, die im Auftrag der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA erhoben wurden. Bei den in einigen Nahrungsergänzungsmitteln (Produkte mit PA-produzierenden Pflanzen) gemessenen teilweise hohen Gehalten muss sogar die Möglichkeit akuter Vergiftungen in Betracht gezogen werden, wenn die täglich empfohlene Menge dieser Produkte verzehrt wird. Insbesondere aber kann eine längerfristige Einnahme solcher Produkte ein Gesundheitsrisiko darstellen. Milch, Eier und Fleisch sind kaum bzw. gar nicht mit PA belastet. Der Beitrag dieser Lebensmittel zur PA-Gesamtaufnahme ist damit vernachlässigbar. Ebenso sind Fruchtees kaum mit PA-haltigen Pflanzen verunreinigt, so dass diese keinen Einfluss auf die Gesamtaufnahme haben.

Um das Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher zu verringern, empfiehlt das BfR Abwechslung und Vielfalt bei der Auswahl von Lebensmitteln. Auf diese Weise kann ein Gesundheitsrisiko durch einzelne, möglicherweise PA-belastete Lebensmittel minimiert werden. Insbesondere Eltern wird empfohlen, ihren Kindern nicht ausschließlich Kräuter- oder Eistee, der auf Schwarzteebasis hergestellt wurde,

anzubieten. Auch Schwangere und Stillende sollten Kräutertees abwechselnd mit anderen Getränken konsumieren. Dies gilt auch für Personen, die den überwiegenden täglichen Flüssigkeitsbedarf mit Kräutertee decken (www.bfr.bund.de).

Pyrrolizidinalkaloide: Gehalte in Lebensmitteln sollen nach wie vor so weit wie möglich gesenkt werden

(mm) Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) befasst sich seit mehreren Jahren mit der Problematik der Verunreinigung von Lebensmitteln durch 1,2-ungesättigte Pyrrolizidinalkaloide (PA). PA sind sekundäre Inhaltsstoffe, die von Pflanzen gebildet werden, um Fraßfeinde abzuwehren. In Lebensmitteln sind sie unerwünscht, da sie die Leber schädigen und im Tierversuch erbgutverändernde und krebserregende Wirkungen zeigten. Die vorliegende Gesamtbewertung berücksichtigt Daten zur Toxikologie von PA, Verzehrdaten zu den unterschiedlichen Lebensmitteln sowie aktuelle Gehaltsdaten für Milch, Eier, Fleisch, Früchte-tee, Honig, Kräutertee, schwarzen Tee und grünen Tee sowie Gewürze, Mehle und Nahrungsergänzungsmittel als relevante Lebensmittelgruppen. Mit PA verunreinigte Kräutertees, einschließlich Rooibostee, sowie schwarzer und grüner Tee und Honig sind die Hauptquellen, über die Verbraucherinnen und Verbraucher PA aufnehmen können. Die in diesen Lebensmitteln enthaltenen PA-Mengen können sowohl für Kinder als auch für Erwachsene bei längerer (chronischer) Aufnahme gesundheitlich bedenklich sein. Ein akutes Gesundheitsrisiko besteht hier jedoch nicht. Fütterungsstudien zeigen, dass PA aus PA-haltigem Tierfutter nur in geringem Umfang in Milch und Eier übergehen, in Fleisch wurden sie nicht nachgewiesen. Der Beitrag dieser Lebensmittel zur PA-Gesamtaufnahme ist folglich vernachlässigbar. Ebenso ist Früchtetee kaum mit PA-haltigen Pflanzen belastet, so dass auch Früchtetee keinen nennenswerten Einfluss auf die Gesamtaufnahme hat.

Eine weitere potenzielle Aufnahmequelle von PA sind bestimmte pflanzenbasierte Nahrungsergänzungsmittel. Erwachsene können über diese Produkte größere PA-Mengen aufnehmen. Aus Sicht des BfR können die über Nahrungsergänzungsmittel aufgenommenen Mengen bei Produkten mit hohen PA-Gehalten die durchschnittliche Aufnahmemenge an PA über Lebensmitteln deutlich überschreiten. Deshalb kann sogar eine kurzfristige Einnahme, insbesondere aber eine längere Einnahme derartiger Produkte zu einem Gesundheitsrisiko werden. Gewürze, Kräuter und Mehle sind teilweise mit PA verunreinigt und stellen damit möglicherweise eine weitere relevante zusätzliche Aufnahmequelle dar. Es fehlen allerdings noch Daten, um dies differenziert bewerten zu können. Auch Salatmischungen und Blattgemüse können mit PA-haltigen Pflanzenbestandteilen verunreinigt sein. Das BfR empfiehlt Maßnahmen, mit denen die PA-Kontamination von Lebensmitteln verringert werden kann: u.a. sollten Bemühungen fortgesetzt werden, durch Verbesserung von Anbau-, Ernte- und Reinigungsmethoden die PA-Gehalte in Lebensmitteln weiter zu senken. Dies betrifft vor allem Kräutertees, schwarzen Tee und grünen Tee sowie bestimmte Nahrungsergänzungsmittel. Die PA-Gesamtaufnahme von Verbraucherinnen und Verbrauchern sollte so niedrig wie möglich sein, um Vielverzehrer von Lebensmitteln mit potentiell höheren PA-Gehalten und insbesondere Kinder vor einem erhöhten Gesundheitsrisiko zu schützen. Salatmischungen und Blattgemüse sollten kontinuierlich von Lebensmittelunternehmern und Handel sowie der Lebensmittel-Überwachung mit geeigneten Methoden untersucht werden. Fragen und Antworten zu PA in Lebensmitteln finden sich auf der BfR-Website (www.bfr.bund.de).

Gefährliche Verwechslung: Pilzvergiftungen können tödlich sein

(mm) Magenkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen: Solche Symptome können typisch für eine Pilzvergiftung sein. Flüchtlinge sind von Vergiftungen durch den Verzehr selbst gesammelter Pilze offenbar derzeit besonders oft betroffen. Im September 2016 wurde dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) der Tod eines Flüchtlings von der behandelnden Klinik mitgeteilt, nachdem dieser Knollenblätterpilze gesammelt und verzehrt hatte. Im Jahr 2015 wurden dem BfR insgesamt 27 Fälle von Pilzvergiftungen gemeldet, zwei davon endeten tödlich. Ein beliebter Pilz im Mittelmeerraum ist beispielsweise der essbare Eier-Wulstling - diesem Pilz sieht der in Deutschland heimische, jedoch hochgiftige Knollenblätterpilz zum Verwechseln ähnlich. Das gesundheitliche Risiko ist aber auch für die Pilzsammler grundsätzlich vorhanden, die sich erfahren durch die hiesige Vegetation bewegen: Durch die Ähnlichkeit vieler einheimischer Pilze kann es bei oberflächlicher Betrachtung leicht zu Verwechslungen kommen.

Besonders gefährdet sind dabei Kinder und ältere Menschen, da bei ihnen schon geringe Pilzmengen entsprechende Krankheitsbilder auslösen können.

Das Gesundheitsrisiko durch giftige oder unverträgliche Pilze ist verhältnismäßig hoch - immer wieder werden harmlose Exemplare mit giftigen Vertretern verwechselt. Der Grüne Knollenblätterpilz ist einer der giftigsten Pilze in Deutschland: Für Erwachsene kann bereits ein Frischpilz von ca. 50 g tödlich sein, für Kinder etwa die Hälfte. Rund fünf Prozent aller Pilzvergiftungen gehen auf den Verzehr von Grünen Knollenblätterpilzen zurück, die von Juli bis Oktober vor allem in Laubwäldern, aber auch in Parks wachsen. Bei diesen Pilzen besteht eine hohe Verwechslungsgefahr mit einer Reihe von essbaren Pilzen: so beispielsweise mit Champignons oder Täublingen. Für ca. 80 Prozent aller tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen sind Grüne Knollenblätterpilze verantwortlich. Tritt nach einer Pilzmahlzeit Unwohlsein auf, sollte immer ärztlicher Rat eingeholt oder ein Giftinformationszentrum befragt werden, um das weitere Vorgehen abzustimmen. Auf keinen Fall sollte eine Therapie ohne ärztliche Anweisung erfolgen: Selbst vermeintlich harmlose Maßnahmen wie das Auslösen von Erbrechen können ernsthafte Folgen haben, so zum Beispiel, wenn Erbrochenes in die Lunge gerät. Milch kann die Aufnahme von Gift sogar begünstigen. Über genießbare, unverträgliche und giftige Pilze informiert die BfR-Broschüre „Risiko Pilze“, die kostenlos als pdf-Datei von der BfR-Website heruntergeladen werden kann: Diese BfR-Broschüre wird derzeit in die englische und arabische Sprache übersetzt. Ziel des BfR ist hierbei, ausgewählte Maßnahmen der Risikokommunikation in Muttersprachen von Flüchtlingen zugänglich zu machen. Die Flyer „Stillempfehlungen für Schwangere“ und Stillempfehlungen für die Säuglingszeit“ sowie das Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ - vielfach nachgefragte Publikationen des BfR - liegen bereits in arabischer Sprache vor und sind über die BfR-Website kostenfrei erhältlich.

Die Dokumentations- und Bewertungsstelle für Vergiftungen des BfR nimmt die Vergiftungsmeldungen von Ärztinnen und Ärzten auf - auch im Verdachtsfall. Grundlage der Meldepflicht für Vergiftungsunfälle ist § 16e des Chemikaliengesetzes. Auf diese Weise können „Vergiftungs-Trends“ erkannt und vorsorgende Maßnahmen getroffen werden (www.bfr.bund.de).

Digitale Werkzeuge für mehr Sicherheit in der Lebensmittelkette

(mm) Sind Futtermittel mit potenziell gesundheitsschädlichen Stoffen wie Per- und Polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS)/Per- und Polyfluorierten Chemikalien (PFC) aus der Umwelt kontaminiert, können diese Substanzen auf Lebensmittel wie Fleisch, Milch oder Eier übergehen. Am BfR werden derzeit computergestützte Tools entwickelt, die einen Beitrag zur schnelleren Abklärung der Frage leisten sollen, welche gesundheitlichen Risiken für den Menschen von solchen Kontaminationen ausgehen könnten. Die neuen digitalen Werkzeuge RITOPS und PERCOW sollen den für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit zuständigen Überwachungsbehörden dabei helfen, im Fall einer nachgewiesenen Kontamination von Futtermitteln mit PFAS/PFC auf das Ereignis schnell zu reagieren. Sie sollen eine Abschätzung des gesundheitlichen Risikos erleichtern, das von Lebensmitteln ausgeht, die vom Tier gewonnen werden.

PERCOW (Perfluoralkyl Acids in Cow's Milk Calculator) ist ein Modellierungsprogramm, mit dem das toxikokinetische Verhalten von beispielsweise Perfluoroktansulfonsäure (PFOS) in Milchkühen am Computer simuliert werden kann. Basis dieser Software sind Daten, die das BfR in Transferversuchen ermittelt hat. Dabei wurden Milchkühen unter kontrollierten Bedingungen Futtermittel mit PFAS gefüttert und anschließend gemessen, wie lange die Substanzen im tierischen Organismus verbleiben und in welchen Mengen sie über einen bestimmten Zeitraum in die Milch übergehen. Aus den gewonnenen Daten wurden Algorithmen entwickelt, die es erlauben, das An- und Abreicherungsverhalten von mit dem Futter aufgenommenen PFAS in der Kuh und den Übergang in die Milch abzuschätzen. Damit sollen die Konzentrationen unerwünschter Stoffe wie PFOS in der Milch im Fall der Aufnahme kontaminierter Futtermittel eingeschätzt werden, und zwar in Abhängigkeit von Faktoren wie Milchleistung, Laktationsdauer und Exposition der Tiere. Diese Parameter können über eine grafische Oberfläche entsprechend eingestellt werden.

Mit dem Programm RITOPS (Risk Tool for Estimation of PFAA Concentration in Swine) kann das toxikokinetische Verhalten von sieben PFAS im Organismus von Mastschweinen am Computer modelliert

werden. Die Algorithmen, die es erlauben, das An- und Abreicherungsverhalten der über das Futter aufgenommenen unerwünschten Stoffe in diesen Nutztieren vorherzusagen, basieren ebenfalls auf Daten aus Versuchen zum Transfer der Stoffe aus dem Futter in Gewebe von Mastschweinen am BfR. Abhängig von Parametern wie Mastdauer und Schlachtgewicht sowie Angaben zur Exposition der Tiere gegenüber diesen Stoffen können mit RITOPS die Konzentrationen der unerwünschten Stoffe in den unterschiedlichen essbaren Geweben wie Leber, Fett und Muskelfleisch abgeschätzt werden. RITOPS und PERCOW sind speziell für den Einsatz in der staatlichen Überwachung von Lebens- und Futtermitteln entwickelt worden und einfach zu bedienen. Spezielle Kenntnisse in der mathematischen Modellierung werden für die Anwendung nicht benötigt. RITOPS und PERCOW sollen nun in der Praxis erprobt werden (www.bfr.bund.de).

Bewertung der Ergebnisse des Nationalen Rückstandskontroll- und des Einfuhrüberwachungsplanes 2014: Keine gesundheitlichen Risiken zu erwarten

(mm) Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) ist ein Programm zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft wie z. B. Fleisch, Milch oder Honig auf Rückstände und Kontaminanten. Tierische Erzeugnisse aus Drittländern werden auf Basis des Einfuhrüberwachungsplans (EÜP) untersucht. Für Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und für Umweltkontaminanten wie Schwermetalle oder Dioxine sind vielfach Höchstmengen bzw. Höchstgehalte für tierische Lebensmittel festgesetzt, die nicht überschritten werden dürfen. Ziel der Lebensmittelüberwachung im Rahmen des NRKP und des EÜP ist es, die Einhaltung dieser Höchstmengen bzw. -gehalte zu überprüfen, die illegale Anwendung verbotener oder nicht zugelassener Substanzen aufzudecken sowie die Ursachen erhöhter Gehalte an Rückständen und Kontaminanten aufzuklären. Die Probenahme erfolgt zielorientiert. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat die Ergebnisse der von den Überwachungsbehörden der Länder im Rahmen des NRKP 2014 untersuchten 57.469 Proben sowie der 1.162 Proben des EÜP 2014 vorgelegt. In 489 Proben (0,85 %) wurden im Rahmen des NRKP Rückstände und Kontaminanten in nicht erlaubter Höhe nachgewiesen. Die Quote liegt damit leicht über der des Jahres 2013. Hier wurden im Rahmen des NRKP Rückstände und Kontaminanten in nicht erlaubter Höhe in 372 von 57.679 Proben (0,64 %) nachgewiesen. Von den insgesamt 34.133 Proben, die auf Stoffe mit anaboler Wirkung bzw. nicht zugelassene Stoffe untersucht wurden, waren lediglich 2 positiv. In 12 Fällen wurden bei den 1.162 Proben des EÜP die gesetzlich festgelegten Höchstmengen für Rückstände bzw. Höchstgehalte für Kontaminanten überschritten. Die Quote der Überschreitungen bei den aus Drittländern in die EU eingeführten Lebensmitteln bewegt sich weiterhin auf einem niedrigen Niveau.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat die Rückstandsbefunde gesundheitlich bewertet. Zur Abschätzung der Exposition der verschiedenen Verbrauchergruppen wurden die Daten der Nationalen Verzehrsstudie II herangezogen. Diese Daten wurden ergänzt durch Daten aus einer Erhebung zur Verzehrhäufigkeit selten verzehrter Lebensmittel. Das BfR kommt zu dem Schluss, dass bei einmaligem oder gelegentlichem Verzehr von Lebensmitteln mit den vorgefundenen Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte von pharmakologisch wirksamen Stoffen bzw. Überschreitungen der Höchstgehalte von Kontaminanten kein gesundheitliches Risiko für die Verbraucherinnen und Verbraucher besteht. Aus Sicht des BfR befindet sich die Gesamtzahl der Überschreitungen weiterhin auf einem niedrigen Niveau. Die im NRKP ermittelten Gehalte an Schwermetallen und anderen Kontaminanten in Innereien, Fettgewebe und Muskulatur geben nach Auffassung des BfR keinen Hinweis auf ein zusätzliches gesundheitliches Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher. Selbst in den Fällen, in denen bestehende Höchstgehalte für Blei, Cadmium oder Quecksilber überschritten wurden, ist bei den in Deutschland üblichen Ernährungsgewohnheiten nicht mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu rechnen. Es bleibt jedoch festzuhalten, dass insgesamt (www.bfr.bund.de).

BfR-MEAL-Studie - Information und Kooperation

(mm) Total-Diet-Studie (TDS) bezeichnet eine Methode, die von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlen wird, um mittlere Konzentrationen von Stoffen in der durchschnittlichen Ernährung des Menschen zu ermitteln. Dabei werden sowohl gesundheitlich nützliche als auch unerwünschte Stoffe untersucht. In Kombination mit Informationen aus Verzehrsstudien, die den durchschnittlichen Verzehr

von Lebensmitteln durch Verbraucherinnen und Verbraucher ermitteln, lassen sich mit Hilfe der TDS zuverlässig und detailliert die mittleren Gesamtaufnahmemengen von Stoffen über Lebensmittel ableiten.

Die erste Total-Diet-Studie für Deutschland heißt BfR-MEAL-Studie (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln). Sie untersucht, welche gesundheitlichen Risiken bei der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln entstehen können. Die Studie berücksichtigt die gesamte Lebensmittelpalette und analysiert die Speisen jeweils in dem Zustand, in dem sie typischerweise verzehrt werden. Diese Proben werden anschließend in Laboren auf verschiedene Stoffgruppen untersucht. Neben Zusatzstoffen und Prozesskontaminanten gehören dazu auch Umweltkontaminanten, Schimmelpilzgifte, Nährstoffe, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel und Stoffe, die aus Verpackungen in Lebensmittel gelangen können. Darüber hinaus wird analysiert, inwiefern sich die durchschnittliche Konzentration von Stoffen in einzelnen Lebensmitteln je nach Region, Saison oder Produktionsart (z. B. nach biologischem oder konventionellem Anbau) unterscheidet.

Total-Diet-Studien werden derzeit in mehr als 50 Ländern weltweit durchgeführt. Das BfR erhielt im Jahr 2015 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Auftrag, die erste TDS für Deutschland durchzuführen. Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des BMEL aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die BfRMEAL-Studie ist auf sieben Jahre angelegt. Erste Ergebnisse für einzelne Stoffgruppen liegen voraussichtlich im Jahr 2019 vor. Die Studiendaten werden der wissenschaftlichen Öffentlichkeit in einem Public Use File sowie in einem Newsletter zur Verfügung gestellt (www.bfr.bund.de).

Wissenschaftliche Bewertung der A1-A2-Milch

(mm) Passend zum „Urgeschmack“ der Paleo-Diät taucht neuerdings auch eine „Urmilch“ in den Medien auf, der stellenweise fast schon sagenhafte Wirkungen nachgesagt werden. Besonders gesund soll sie sein, vereinzelt wurde sie sogar - fälschlicherweise - als „laktosefrei“ ausgelobt. Das Max Rubner-Institut hat wissenschaftliche Aussagen zum Hintergrund der sogenannten A2-Milch zusammengetragen und eine gesundheitliche Bewertung durchgeführt.

Die Bezeichnung „A1“ beziehungsweise „A2“ bezieht sich auf die im Eiweißanteil der Milch vorhandenen Caseine. Die Caseine sind keine einheitliche Gruppe, sondern gliedern sich auf in alpha-, beta-, gamma- und kappa-Caseine. Der Anteil der β -Caseine liegt bei rund 36 Prozent. Unter den β -Caseinen gibt es wiederum mehrere Varianten, von denen die Gruppen A1, A2 und B die häufigsten sind. Die Variante A1 wie auch B unterscheiden sich gering in ihrer chemischen Zusammensetzung von der Variante A2. A1 und B enthalten in der Aminosäurenkette an einer Stelle die Aminosäure Histidin, bei der Variante A2 sitzt an dieser Stelle die Aminosäure Prolin. Es gibt Rinderrassen, deren Milch überwiegend die Variante A1 enthält, während andere Rassen (z.B. Jersey, Brown Swiss und Guernsey) überwiegend Milch mit der Variante A2 produzieren. Auch der Anteil der Variante B schwankt zwischen den Rinderrassen.

Der Unterschied in der Zusammensetzung der Aminosäurenkette zwischen A1/B und A2 beeinflusst die Verdauung des Caseins im Darm beziehungsweise dessen Abbau während der Fermentation. Aus den Casein-Varianten A1 und B kann während der Verdauung sowie während der Fermentation zu Joghurt und Käse ein spezielles Peptid (Betacasomorphin-7, kurz BCM7) mit bioaktiver Wirkung entstehen. Bei der Casein-Variante A2 hingegen entsteht dieses Peptid nicht. Allerdings kann die Casein-Variante B zu deutlich mehr BCM7 führen als die Variante A1. Da alle Rinderrassen in der Regel alle drei Casein-Varianten bilden, ist das Verhältnis dieser drei Varianten zueinander entscheidend für die insgesamt gebildete Menge an BCM7. Häufig werden bei der A2-Milch keine Angaben zum Gehalt an der Casein-Variante B gemacht. Darüber hinaus gibt es etwa 500 weitere Milchpeptide mit bioaktiver Wirkung.

Die mögliche Bildung von BCM7 aus der β -Casein Variante A1 wird seit mindestens 20 Jahren mit diversen gesundheitlichen Risiken in Verbindung gebracht. Zu den Risiken, die bisher postuliert wurden, gehören Effekte auf das Gehirn, insbesondere Autismus und plötzlicher Kindstod, Störungen im Fettstoffwechsel, das Auslösen von Atherosklerose und von Diabetes mellitus Typ 1 (jugendlicher Diabetes). Der Bericht der European Food Safety Authority (EFSA Report 2009) kommt zu dem Schluss, dass die vorhandenen Daten die postulierten Hypothesen nicht belegen. Die wenigen publizierten Humanstudien sind überwiegend sogenannte ökologische Studien, das heißt man vergleicht das

Vorkommen von Erkrankungen in verschiedenen Ländern mit typischen Ernährungsgewohnheiten in diesen Ländern. Solche Studien berücksichtigen jedoch nur unzureichend mögliche weitere Einflussgrößen.

Neben Versuchen mit Ergebnissen aus Tierstudien wurden zwei Humanstudien publiziert - und nur Humanstudien sind letztlich für die konkrete Bewertung des Nutzens für Verbraucher relevant. In einer Kurzzeit-Studie verzehrten gesunde Erwachsene über je zwei Wochen zusätzlich zur üblichen Ernährung 750 ml Milch pro Tag, entweder mit β -Casein A1 oder A2, und ansonsten keine weiteren Milchprodukte. Die Personen hatten nach Verzehr von Milch mit β -Casein A1 eine gemäß einem Bewertungsschema eine etwa 10 Prozent höhere Stuhl-Konsistenz als nach dem Verzehr von Milch mit β -Casein A2. Die Konzentration des Entzündungsmarkers Calprotectin im Stuhl unterschied sich nicht. Eine weitere kleine Kurzzeit-Studie wurde bei Kindern mit chronisch funktioneller Verstopfung durchgeführt. Die Kinder (Alter zwischen <3 bis 12 Jahren) sollten wenigstens 400 ml der jeweiligen Milch pro Tag trinken. Inwieweit dies ihr sonstiges Ernährungsverhalten beeinflusste, wurde nicht erfasst. Der Vergleich zwischen Milch mit β -Casein A1 und A2 zeigte keinen signifikanten Unterschied in der Stuhlfrequenz. Anzumerken ist, dass bisher alle durchgeführten Humanstudien von Vermarktern der A2-Milch finanziell gefördert wurden, und unabhängige Studien fehlen.

Diese neuen moderaten Befunde führen zu keiner Änderung der gesundheitlichen Bewertung wie sie von der EFSA 2009 festgestellt wurde. Grundsätzlich besteht bei dem in Deutschland üblichen Verzehr von Milch und Milchprodukten kein erhöhtes Krankheitsrisiko (□ s. Studie des MRI). Das Gegenteil ist der Fall, ein moderater Verzehr geht mit einem leicht verringerten Risiko für kardiovaskuläre Krankheiten, Bluthochdruck und Diabetes mellitus Typ 2 (Altersdiabetes) einher.

Die vereinzelt in den Medien zu lesende Aussage zur besseren Verträglichkeit von A2-Milch bei Laktoseintoleranz entbehrt jeder wissenschaftlichen Grundlage. A2-Milch unterscheidet sich im Laktosegehalt in keiner Weise von der A1-Milch (www.mri.bund.de).

Backfähigkeit von Weizenmehl

(mm) Die Qualität von Weizenmehl, insbesondere die Eignung für hochwertige Backwaren, ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig: neben der Weizensorte haben auch der Anbauort und die jährlich schwankenden klimatischen Bedingungen einen großen Einfluss auf die Eigenschaften des jeweiligen Mehles. Für die Verwendung des Mehles ist es wichtig, dass dessen Backeigenschaften möglichst korrekt vorausgesagt werden kann. Ein Aufgabengebiet, dem sich die Arbeitsgruppe Lebensmittel aus Getreide am Max Rubner-Institut widmet.

Ob ein Mehl gute Backeigenschaften besitzt, kann sowohl durch indirekte Untersuchungsmethoden („Kennzahlen“), wie zum Beispiel der Bestimmung des Proteingehalts und des Sedimentationswertes, als auch durch standardisierte Backversuche bestimmt werden. Der im deutschsprachigen Raum bekannteste Backversuch ist der so genannte Rapid-Mix-Test (RMT), welcher in den 1970er Jahren an der Vorläuferorganisation des heutigen □ Instituts für Sicherheit und Qualität von Getreide entwickelt wurde. Dabei zeigte sich, dass Mehle mit hohen Proteingehalten in der Regel auch Gebäcke mit größerem Volumen ergeben. Da Backtests zeitaufwendig sind, ist es bisher im Landhandel und bei den Mühlen üblich, die Qualität des Getreides vor allem anhand des Proteingehalts zu ermitteln.

In den letzten Jahren hat sich jedoch durch Forschungsarbeiten am MRI gezeigt, dass der Zusammenhang zwischen den Ergebnissen des RMT und etablierten Kennzahlen bei modernen Weizensorten deutlich schlechter ausfielen als früher. Ein Grund hierfür ist in den Züchtungserfolgen der letzten Jahrzehnte zu sehen, da es parallel zur kontinuierlichen Steigerung der Erträge auch zu inhaltsstofflichen Veränderungen im Weizenkorn gekommen sein könnte. Um diesem Phänomen nachzugehen forschten Wissenschaftler des MRI in einem dreijährigen Projekt, um Alternativen zu den bisher üblichen Kennzahlen zu entwickeln. Die umfangreichen Arbeiten wurden gemeinsam mit der TU München (Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie) sowie der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (Freising) durchgeführt und die Ergebnisse der Auswertung liegen nun vor.

Ziel des Projektes war einerseits die Entwicklung eines auf Weizenmehle der Praxis ausgerichteten Mini-Backversuches sowie die Etablierung von Nah-Infrarot- (NIR) und Ultraschall- (US) Fingerprinting als neue indirekte Methoden zur Qualitätsbeurteilung. In Kombination mit einer Vielzahl von bisher etablierten indirekten Qualitätsparametern sollte mit Hilfe chemometrischer Methoden eine dimensionslose Qualitätszahl entwickelt werden, welche die Backqualität verlässlich vorhersagen kann.

Ein Sortiment an sortenreinen Mehlen und Mehlmischungen aus zwei Erntejahren wurden mittels indirekter Standardmethoden und unterschiedlichen direkten Backversuchen an den drei Forschungsstandorten untersucht. Die erhaltenen Ergebnisse wurden mit statistischen Methoden ausgewertet.

Aus allen Ergebnissen der indirekten Messmethoden und den Ergebnissen der drei Backtests wurden auf Basis der Partial Least Squares (PLS) Regressionsanalyse verschiedene Modelle zur Berechnung der Qualitätszahl ermittelt, die es schließlich ermöglichen die Backeignung mit einer Wahrscheinlichkeit von bis zu 91% vorherzusagen. Mit der beschriebenen Vorgehensweise können Mehle bezüglich ihrer Backeignung in die Qualitätsgruppen „good“, „semi good“ und „bad“ eingeteilt werden. Da noch Erfahrungen aus der Praxis mit diesen Methoden fehlen, ist ein Folgeprojekt angestrebt (www.mri.bund.de).

Wildpilze reichern viele Schwermetalle an

(mm) Wildpilze wie Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln oder Schwammerln filtern natürlicherweise vermehrt Schwermetalle, insbesondere Quecksilber, aus dem Erdboden heraus, auf dem sie wachsen. Die Belastung mit Schwermetallen ist daher bei ihnen im Vergleich zu anderen Lebensmitteln hoch, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte.

Bei verschiedenen bundesweit koordinierten Überwachungsprogrammen haben die Lebensmittelüberwachungsämter der Bundesländer gezielt Wildpilze auf ihren Gehalt an Blei, Cadmium, Quecksilber, Aluminium, Arsen und Nickel untersucht. So wurden im Jahr 2013 in allen 164 Proben von frischen und tiefgefrorenen Wildblätter- und Wildröhrenpilzen sowie von Wildpilzkonserven erhöhte Quecksilberkonzentrationen ermittelt. In etwa 60 Prozent der Proben lagen die Gehalte über dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt von 0,01 mg/kg. Die Mittelwerte bei den Untersuchungen lagen zwischen 0,103 mg/kg bei Röhrenpilzen und 2,42 mg/kg bei getrockneten Wildpilzen, während bei anderen Lebensmitteln gewöhnlich Mittelwerte von 0,002 oder 0,003 mg/kg Quecksilber gefunden wurden. In getrockneten Pilzerzeugnissen konzentriert sich das Quecksilber durch den Trocknungsprozess. Die Quecksilberbefunde der 40 getrockneten und pulverisierten Pilzerzeugnisse lagen daher erwartungsgemäß deutlich höher als bei frischen Pilzen oder Pilzkonserven. Der höchste gemessene Quecksilbergehalt wurde mit 4,71 mg/kg in einem getrockneten, pulverisierten Steinpilzerzeugnis ermittelt. Bei frischen Pilzen wurden die höchsten Quecksilberbefunde ebenfalls bei Steinpilzen gemacht.

Die Ergebnisse bestätigen eine frühere Untersuchung von Wildpilzen aus dem Jahr 2011. Dort wurde auch die Belastung mit anderen Schwermetallen untersucht. Die untersuchten Wildpilze wiesen auch hinsichtlich der Konzentrationen an Blei, Cadmium und Aluminium eine vergleichsweise höhere Belastung auf. Die Befunde für Arsen und Nickel wurden dagegen als gering eingestuft. Aufgrund des Reaktorunfalls von Tschernobyl 1986 bestehen für Lebensmittel aus bestimmten Drittstaaten, die von der radioaktiven Belastung besonders betroffen waren, Einfuhrbestimmungen in die EU. Diese gelten auch für Wildpilze, da ihre Kontamination mit radioaktivem Cäsium noch kaum zurückgegangen ist. Pilze, die in Süddeutschland wachsen, können, so das zuständige Bundesamt für Strahlenschutz, je nach Region und Bodenart noch radioaktiv belastet sein.

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) rät vor dem Hintergrund der erhöhten Schwermetallgehalte und der möglichen radioaktiven Belastung Verbrauchern, bei regelmäßigem Verzehr pro Woche nicht mehr als 200 bis 250 Gramm Wildpilze zu essen. Kinder sollten entsprechend ihres Körpergewichts weniger essen. Gegen den gelegentlichen Verzehr auch größerer Mengen beständen dagegen keine Bedenken (www.bvl.bund.de).

Analyse-Ansatz der Universität Hohenheim weist Azo-Farbstoff „Reactive Red 195“ in Produkten für Lebensmitteleinsatz nach

(mm) Angeblich sollten nur natürliche Farbstoffe enthalten sein: Mit speziellen Analyseverfahren wollen Lebensmittelwissenschaftler der Universität Hohenheim den für Lebensmittel nicht zugelassenen Textilfarbstoff „Reactive Red 195“ in einem angeblichen „Hibiskus- und Rote-Bete-Extrakt“ nachgewiesen haben. Das untersuchte Produkt sei vermutlich 2015 auf den Markt gekommen und sollte laut Spezifikation lediglich natürliche Farbstoffe beinhalten. Weil es aber so viel intensiver färbte als bekannte natürliche Lebensmittelfarbstoffe, hätten Lebensmittelhersteller Verdacht geschöpft und sich an die Lebensmittelexperten der Universität Hohenheim gewandt.

Damit sie appetitlicher aussehen, färben Lebensmittelhersteller ihre Produkte z.T. mit natürlichen Farbstoffen. Sind diese Farbstoffe in sogenannten färbenden Lebensmitteln enthalten, müssen diese nicht als Zusatzstoffe mit E-Nummern auf der Verpackung deklariert werden. Allerdings leiden die meisten natürlichen Lebensmittelfarbstoffe an geringer Licht- und Hitzestabilität. Bei unterschiedlichen pH-Werten veränderten sie teilweise auch ihren Farbton. Lebensmittelhersteller wünschten sich daher einen natürlichen Farbstoff, der stabiler sei.

Im Jahr 2015 sei ein neues Produkt auf den Markt gekommen, das dieses Wundermittel zu sein schien. Es habe intensiv und dauerhaft rot gefärbt. Laut Spezifikation habe es allein aus Rote-Bete- und Hibiskus-Extrakten bestanden. Die versprochene Stabilität der Färbung habe bei mehreren Lebensmittelherstellern jedoch Zweifel aufkommen lassen, ob das neue Produkt wirklich allein aus natürlichen Zutaten bestünde. Sie hätten sich deswegen an die Universität Hohenheim gewandt. Für die folgenden Untersuchungen wurden drei Proben des Färbemittels benutzt, die ihnen von drei Lebensmittelherstellern aus der Bundesrepublik, Frankreich und der Türkei überlassen worden seien. Den Lebensmittelherstellern sei das Material von Händlern angeboten worden. Nach mehreren Anläufen sei es den Wissenschaftler gelungen, den Verdacht der Lebensmittelhersteller zu erhärten. Laut ihrer Einschätzung rührt die rote Farbe von dem Textilfarbstoff „Reactive Red 195“, der für Lebensmittel nicht zugelassen sei. Bei ihrem Urteil stützen sich die Wissenschaftler auf ein neues, aufwändiges Analyseverfahren (Flüssigkeitschromatographie mit gekoppelter Massenspektrometrie). Wie in einer Publikation beschrieben, hätten sie damit in dem Färbemittel jedoch lediglich Spuren charakteristischer Rote-Bete-Pigmente (Betalaine) entdeckt. Die deklarierten Hibiskus-Pigmente (Anthocyane) hätten gänzlich gefehlt. Stattdessen habe das Färbemittel ein zunächst unbekanntes Farbpigment enthalten, das die Farbbrillanz und Stabilität ausmache. Diese unbekannte Komponente zeige übereinstimmende Eigenschaften mit einem zum Färben von Textilien verwendeten Azofarbstoff. Das Ergebnis sei eindeutig, so der Lebensmittelexperte. Was die amtliche Überwachung erschwert ist, dass sobald das Färbemittel in Lebensmitteln verarbeitet wird, ist es kaum noch nachzuweisen. Der Grund für die Analyse-Schwierigkeiten liegt in der Natur des Textilfarbstoffes. Reaktiv-Farbstoffe wie „Reactive Red 195“ reagieren mit organischen Stoffen und verbinden sich weitgehend untrennbar mit ihnen. Bei Textilien sei das so gewünscht. Textilfarbstoffe sollen sich z.B. fest an die Baumwollfasern eines T-Shirts binden, damit sie beim Waschen nicht ausbleichen. Da Lebensmittel auch aus organischem Material bestünden, trete hier der gleiche Effekt ein. Daher seien diese Farbstoffe nach dem Einbringen in Lebensmitteln kaum noch nachweisbar. „Was „Reactive Red 195“ im Körper genau bewirkt, wissen die Hohenheimer Wissenschaftler nicht. Bekannt ist, dass die Chemikalie zu den Azofarbstoffen gehört. Einige stehen im Verdacht, bei Kindern zu Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsstörungen zu führen. Aufgrund der sogenannten Southampton-Studie von 2007 müssten Lebensmittel, die solche Farbstoffe enthalten, seit 2010 in der EU den Warnhinweis tragen: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“. Als Textilfarbstoff sei „Reactive Red 195“ jedoch zu keinem Zeitpunkt in Lebensmitteln erlaubt gewesen. Die Vorgehensweise legt nahe, dass hier ein Experte am Werk war, der das Lebensmittelrecht kennt und weiß, wie man durch täuschende Produktdeklaration die Gesetze umgehen kann.

Kurzes Peptid sorgt bei Früchten für verzögerten Reifeprozess

(mm) Forscher rund um Georg Groth vom Institut für Biochemische Pflanzenphysiologie der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf haben eine Methode zur Verzögerung der Fruchtreife entwickelt, wie Agra-Europe berichtet. Die Wissenschaftler teilten im August 2016 mit, dass bei dem Verfahren die

Eigenschaft des Peptid NOP-1 genutzt wird. Im Versuch habe sich gezeigt, dass dieses 8-Aminosäure-Motiv die Fruchtreife verzögere. Die Vermutung ist, dass das Peptid in der Frucht die Bindungsstelle für die Ethylen-Signalkette am Rezeptor blockiere. Eine Ethylen-Antwort werde somit unterbunden und die Fruchtreife verzögert. Die Haltbarkeit von Früchten könne durch dieses Verfahren erhöht werden, stellten die Forscher fest. Zudem hoffen sie, der Nahrungsverschwendung entgegenzuwirken. Wenn sich das Peptid als großtechnisch einsatzfähig zeigt, könne ein großer Teil von Nahrungsverlusten auf dem Transportweg vermieden werden. Das wäre ein wichtiger Schritt zu einer ressourcen-schonenden Nahrungsmittelwirtschaft, so die Forscher.

aid infodienst e. V. aufgelöst - Kompetenzen bündeln - Kommunikation stärken

(mm) Der aid infodienst e. V. (aid) ist Geschichte. Am 03.11.2016 hatten die Mitglieder als höchstes Aufsichtsgremium die Auflösung des Vereins beschlossen. Das klingt laut der Pressemitteilung zunächst nach einer schlechten Nachricht für eine Institution, die in Deutschland 66 Jahre lang neutrale Informationen „vom Acker bis zum Teller“ lieferte. Aber es gibt einen guten Grund für die Auflösung: Die Kompetenzen in Sachen Ernährungs- und Agrarkommunikation sollen gebündelt werden. Es gibt in Deutschland zahlreiche „Kompetenz- und Kommunikationsinseln“, die - staatlich gefördert - über Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung kommunizieren. Was fehlt, ist DAS Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Verbraucher sowie für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte. Dies soll nun unter dem Dach der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) geschaffen werden. Und zwar in zwei eigenständigen Einheiten: dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und einer Kompetenzeinheit für landwirtschaftliche Fachinformationen, die miteinander vernetzt sein werden.

Kern des neuen Bundeszentrums für Ernährung sowie der Agrarkommunikation werden jeweils Teile des aid sein. Bis zur Gründung dieser Meilensteine steht noch eine Menge Arbeit an. Zudem sind mit einer Bündelung der Kompetenzen auch neue Konstellationen in der Organisation und Kommunikation erforderlich. Dennoch werden die aid-Medien weiter verfügbar sein. Schritt für Schritt werden neue und auch bewährte Materialien unter dem neuen Namen veröffentlicht. Das gilt selbstverständlich auch für die bewährten Medien im Agrarbereich. Und nicht nur das: Die Kommunikation in diesem Bereich soll stärker in Richtung Verbraucher gehen. Was dem aid vor allem aus Kapazitätsgründen in Sachen „Informationen über die Landwirtschaft“ bisher nur in relativ geringem Umfang möglich war, soll in der neuen Konstellation deutlich gestärkt werden. Die modernen Errungenschaften der Lebensmittelerzeugung, inklusive vieler Instrumente zum besseren Schutz für Tiere, Natur und Umwelt, müssten laut dem aid jedem als neutrale Informations- und Entscheidungsgrundlage zur Verfügung stehen. Außerdem gebe es noch einen Handlungsbedarf für die Kommunikation der Forschungsergebnisse im Agrarbereich.

Mit der Auflösung des aid ist somit der Grundstein für eine konzentrierte Kommunikation im Ernährungs- und Agrarbereich gelegt. Das ist ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zu einer schlagkräftigeren Ernährungs- und Landwirtschaftskommunikation (www.aid.de).